

I CONCURSO DE HAMBURGUESAS MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN SORIA GASTRONÓMICA

"POTENCIANDO EL TALENTO JOVEN DE CASTILLA Y LEÓN

PRESENTACIÓN

Dentro de la programación del VIII Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico de Castilla y León, organizado por la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León, a través de la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León, y con el objetivo de promover el talento joven entre los estudiantes de los centros integrados de formación profesional de la Comunidad Autónoma que estudian cocina, la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo ASOHTUR convoca la primera edición del **Concurso de Hamburguesas Micológicas de Castilla y León, Soria Gastronómica**. El Concurso se celebrará el martes 31 de octubre y será valorado por un prestigioso jurado internacional.

OBJETIVO

Además de querer potenciar el talento joven de los futuros cocineros y chefs de Castilla y León, con este evento se pretende promocionar el consumo de las setas, la trufa y las carnes de Castilla y León, como productos de calidad y muy interesantes desde un punto de vista nutricional, sostenible, saludable y turístico.

Con la participación de los jóvenes en formación en los centros integrados de formación profesional de Castilla y León queremos impulsar el conocimiento de estos productos a través de elaboraciones creativas, realizadas por estos jóvenes cocineros.

Se trata, además, de animar y dinamizar la hostelería y la restauración, que se esfuerza y que gusta de cuidar los ingredientes y preparaciones para que, a través de recetas creativas, integren las setas y las trufas en un plato tan popular como son las hamburguesas.

DIFUSIÓN

La celebración del certamen será divulgada a través de prensa, radio y otros soportes promocionales, así como en las redes sociales de las entidades organizadoras.

JURADO

El jurado de este concurso estará integrado por los profesionales que acudirán al Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico Soria Gastronómica. Habrá un Jurado Técnico compuesto por profesionales de cocina y un Jurado de Degustación en el que estarán también destacados profesionales de otros sectores como periodistas, técnicos turísticos, etc.

El jurado contará con un secretario que formará parte del Comité Organizador del Congreso Soria Gastronómica que tendrá voz, pero no voto.

SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Requisitos personales de los participantes

Podrán participar los estudiantes que cursen sus estudios de cocina en los centros integrados de formación profesional de Castilla y León.

Serán los centros de estudios quienes presenten la solicitud de participación de sus alumnos, responsabilizándose y avalando sus candidaturas.

Requisitos de las solicitudes de participación

Las solicitudes de participación incluirán:

- A. Formulario de inscripción oficial.
- B. Las recetas con la que el participante va a concursar. Estas recetas deberán incluir tres apartados: ingredientes, elaboración y presentación.
- C. Los platos a concurso son de estilo libre. Deberán adjuntarse una o varias fotografías de los platos terminados.

Las solicitudes de inscripción se enviarán a través de correo electrónico a: hamburguesa@congresosoriagastronomica.com.

El plazo de recepción de solicitudes comienza el 10 de octubre y finalizará a las 23:59 horas del día 20 de octubre de 2023.

La inscripción en el concurso es gratuita.

Selección de los participantes en el Concurso

Los centros integrados de formación profesional deberán seleccionar 3 recetas por centro, de las presentadas por sus alumnos e inscribirlas en el Concurso. Estas tres recetas serán las que representen al centro de enseñanza.

Una vez reunidas todas las solicitudes presentadas por los centros de la Comunidad Autónoma, las recetas serán valoradas por un comité que estará formado por profesionales de relevancia gastronómica a nivel nacional.

Este comité seleccionará 3 recetas y una suplente, que serán las que finalmente participen en el Concurso. Esta selección se realizará atendiendo a la calidad de cada uno de los apartados de la receta enviada.

El anonimato de cada receta quedará rigurosamente garantizado por Asohtur y por el comité organizador de Soria Gastronómica.

Concurso

El Concurso tendrá lugar el martes día 31 de octubre a las 17:00 horas, en el auditorio del Palacio de la Audiencia de Soria, y formará parte de la celebración del Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico, Soria Gastronómica.

Características del concurso

Las características que deben reunir las creaciones para poder participar en el concurso y por lo tanto optar al premio son las siguientes:

- a) Puede participar en el concurso cualquier propuesta cuyos ingredientes, además de la carne y las setas, sean todos comestibles.
- b) En este certamen se busca estimular la creatividad, pero dándole mucha importancia al sabor en los platos y al equilibrio entre los diferentes ingredientes.
- c) Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria a la hora de elaborar sus propuestas.
- d) El peso máximo permitido del plato elaborado, será de 200 gramos. Se presentarán 6 raciones, cinco para el jurado y una para exposición.
- e) Cada concursante podrá elegir y llevar el tipo de pan que considere, sin que este ingrediente sea obligatorio, de manera que, se pueden presentar las hamburguesas con pan y sin pan.
- f) Se podrán utilizar verduras y tubérculos como guarnición.
- g) Cada participante deberá llevar sus utensilios, ingredientes (no proporcionados por la organización) y platos de presentación.

Ingredientes obligatorios y proporcionados por la organización

Para el desarrollo del concurso el día 31 de octubre, la organización facilitará a cada uno de los tres concursantes la materia prima siguiente

*la carne picada de vacuno de raza serrana de Soria,

*Distintas especies de setas y trufa de otoño Tuber Uncinatum.

No se permiten aromas, ni aceites micológicos artificiales.

El incumplimiento de este punto conllevará la descalificación.

Ingredientes precocinados

Como regla general, toda la elaboración del plato deberá hacerse in situ.

Se permitirá aportar verduras peladas y lavadas, siempre sin cortar ni cocinar.

Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados salvo aquellas bases de salsas de largas cocciones. En todo caso, dicha posibilidad deberá consultarse obligatoriamente con el director técnico que designará la organización. El criterio para su admisión será la relación entre las características de la receta y el tiempo disponible para la prueba. La decisión al respecto del comité organizador será inapelable. Todos los productos serán supervisados por el Jurado Técnico antes del inicio de la prueba.

Orden de participación

El orden de participación en el concurso será establecido por la organización, y será por riguroso sorteo comunicándose el resultado del mismo a los interesados con suficiente antelación.

Cadencia de intervención de los participantes

Los participantes iniciarán su participación en el concurso en intervalos de 10 minutos.

Salida del plato

Los platos saldrán para su degustación por el jurado siguiendo el orden de inicio de cada candidato.

Los participantes dispondrán en total de 1 hora y 30 minutos, para elaborar su hamburguesa. De este tiempo los 40 minutos finales se desarrollarán en la cocina del escenario del Palacio de la Audiencia en presencia del público asistente.

El tiempo anterior dedicado a las preparaciones previas se desarrollarán en el backstage del mismo Palacio de la Audiencia, bajo la atenta mirada del jurado técnico.

El plato saldrá para su degustación por el jurado de degustación siguiendo el orden de inicio del primer concursante.

Se prepararán 6 raciones, 5 se emplatarán para el jurado y una para exponer a la prensa.

Jurado del concurso

Estará compuesto por un máximo de 8 personas (3 del jurado técnico y 5 del jurado de degustación), entre los que estarán representados prestigiosos cocineros, críticos gastronómicos nacionales e internacionales, periodistas y técnicos en turismo, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final.

Criterios de puntuación

La valoración del trabajo de los participantes será realizada por los Jurados Técnico y de Degustación y vendrá determinada sobre un total de **50 puntos** en base a los siguientes criterios de cada uno de los jurados:

Jurado Técnico

* No-desperdicio / sostenibilidad	5
* Limpieza / profesionalidad	5
<u>Subtotal</u>	<u>10</u>

Jurado de Degustación

* Sabor	20
* Presentación	10
* Originalidad	5
* Respeto al producto	5
<u>Subtotal</u>	<u>40</u>

Cada uno de los miembros del jurado valorará el plato teniendo en cuenta estos parámetros.

Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este concurso implica el conocimiento y aceptación de sus bases. Tan solo deben rellenar la ficha que se adjunta en la siguiente página y enviarla a

hamburguesa@congresosoriagastronomica.com.

La presentación de la solicitud de participación en el concurso, implicará que los participantes consienten y aceptan expresamente que tanto la Asociación de Hostelería de Soria ASOHTUR como la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León, como organizadora del Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico, Soria Gastronómica, puedan utilizar y publicar el nombre, el centro de enseñanza, la fotografía u otros datos de los participantes para cualquier actividad informativa, a través de los medios de comunicación, redes sociales, etc., directa o indirectamente relacionada con el Concurso.

Premios

Los premios establecidos para la primera edición del Concurso de Hamburguesa Micológica de Castilla y León, Soria Gastronómica son:

- A. Primer premio: 500 € y diploma con el título de Campeón del I Concurso de Hamburguesas micológicas de Castilla y León 2023.
- B. Segundo premio: 300 € y diploma como segundo clasificado.
- C. Tercer premio: 200 € y diploma como tercer clasificado.

Nombramiento del Campeón

El primer clasificado del Concurso, además de obtener el título de Campeón del I Concurso de Hamburguesa Micológica de Castilla y León, Soria Gastronómica, obtendrá la condición de primer embajador del Talento Joven de la Cocina de Castilla y León y podrán ser propuestos e invitados a participar en acciones de promoción tanto nacionales como internacionales del turismo y la gastronomía de Castilla y León en acciones del tipo showcooking.

CONSIDERACIONES FINALES

Al participar en el presente concurso, los 10 participantes mejor puntuados en la selección de finalistas obtendrán un diploma acreditativo como finalistas en el I Concurso de Hamburguesas Micológicas de Castilla y León, Soria Gastronómica.

Estos 10 participantes ceden los derechos de sus recetas y las fotografías a la Asociación de Hostelería de Soria ASOHTUR y a la Fundación Siglo como organizadora del Congreso Internacional de Cocina y Turismo Micológico, Soria Gastronómica, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, redes sociales y la página web de turismo de Castilla y León, citando siempre el nombre de sus autores. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio.

Los participantes por el mero hecho de inscribirse aceptan someterse a estas bases en todos sus términos. La entidad organizadora del Concurso resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de su celebración en todo aquello que no esté expresamente previsto en él. Sus decisiones serán inapelables.

**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN I CONCURSO DE HAMBURGUESAS
MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN, SORIA GASTRONÓMICA**

Nombre de la Escuela:

Nombre del concursante:

Persona de contacto:

Nombre del plato:

Tfno.móvil:

Localidad y provincia:

Correo electrónico:

El abajo firmante solicita su inscripción como escuela participante:

Conociendo y aceptando las bases que regulan el concurso, manifestando su disposición para colaborar con la organización y contribuir al éxito del evento.

Habiendo enviado por mail este boletín a:

hamburguesa@congresosoriagastronomica.com.

Autorizo a que los datos recogidos en este formulario figuren en la base de datos de la Asociación de Hostelería de Soria, ASOHTUR y que se los ceda a la Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León con la exclusiva finalidad de la publicación y la difusión de los datos de finalistas del I CONCURSO DE HAMBURGUESAS MICOLÓGICAS DE CASTILLA Y LEÓN, SORIA GASTRONÓMICA. Así como el archivo de las recetas y los datos de sus creadores.

El plazo de conservación de los datos será el estrictamente necesario para el cumplimiento de las finalidades indicadas, salvo requerimiento legal o judicial. Transcurrido un mes desde la finalización del concurso, todos los datos que no deban obrar en el expediente obligatoriamente serán cancelados. Se podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición ante la responsable del tratamiento: "Fundación Siglo, para el Turismo y las Artes de Castilla y León" en dpd.fundacionsiglo@jcy.l.es.

El ejercicio de los derechos por correo se podrá realizar ante el responsable del tratamiento en la dirección: Avda. Real Valladolid, 2, 47015 Valladolid, Fax: 983 213 887.

En _____, a ____ de _____ de 2023.

Firmado Alumno:

Firmado Profesor:

Firma de los padres o tutores legales en el caso de que el participante sea un menor.

Firmado: