



III CONCURSO DE COCIÑA SOBRE A DESPENSA TRADICIONAL

REGULAMENTO

A Fundación Semana Verde de Galicia convoca, a partir da idea orixinal do Grupo H.G.& T e baixo esta responsabilidade organizativa, o **III Concurso de Cociña sobre a Despensa Tradicional** no ámbito das Casas Rurais de Galicia e instalacións turísticas asimiladas, coas seguintes bases:

1. PARTICIPANTES: Poderán concursar todos os establecementos rurais en funcionamento oficial, propondo unha receita preferente, que se ha corresponder con un dos tres servizos habituais: o grupo de primeiros ou entrantes, segundos e sobremesas. A proba será desenvolvida por un cociñeiro/a proposto pola casa seleccionada, acompañado/a por un/a axudante como máximo.

2. TEMA: Os participantes deberán elabora-lo prato-receita admitido tendo como referencia de base produtos da despensa tradicional rural galega, admitíndose tanto receitas clásicas como na súa versión actualizada.

3. MATERIAS E INGREDIENTES. Tódolos ingredientes deberán ser aportados polos concursantes, podendo a organización autorizar o emprego de ingredientes precociñados, sempre que se solicite no momento de presentar as receitas. Valorarase preferentemente o emprego de produtos ecolóxicos e de orixe garantida, tanot como vianda base coma nos ingredientes.

4. PRESENTACIÓN. Presentaranse cinco racións empratadas para a avaliación polo xurado , e unha como modelo de servizo.

5. INSCRICIÓN: Os establecementos interesados enviarán á Organización (SEMINARIO PARA A FORMACIÓN E PROMOCIÓN DA H.G.&T, C/Marqués de Riestra;nº 34 – 4ºC- 36001 Pontevedra, Fax: 986 847470 E-mail: info@grupohgt.com) , antes do 15 de outubro a ficha de inscrición e as receitas coas que opta a participar no concurso. O xurado terá en conta a calidade das receitas presentadas, e tratará na medida do posible de garanti-la representatividade das catro provincias galegas e das diferentes categorías de establecementos hosteleiros existentes.

6.DESENVOLVEMENTO DA PROBA: A proba desenvolverase en dúas xornadas, 18 e 19 de outubro. Os participantes deberán presentarse no Recinto Feiral de Galicia- Fundación Semana Verde de Galicia, 45 minutos antes da hora do comenzo da súa participación convenientemente uniformados, provistos dos trebellos formais que precisen e demais atavíos e ingredientes para desenvolver a proba. A orde de entrada en concurso



conveniarase entre os participantes seleccionados e a Organización do Concurso, decidíndose por sorteo só en caso de discrepancia.

Cada participante disporá de dúas horas para a elaboración da receita coa que participa.

7. XURADO: Un xurado de avaliación formado por expertos de recoñecido prestixio, determinará o resultado do certame valorándose a fidelidade á tradición e a mellora estética dos pratos, así como a súa adecuación dietética e o emprego de produtos típicos da despensa autóctona no caso das receitas con concepción máis clásica e a adecuación ás novas técnicas de cociña, a adaptación ás tendencias do século XXI, e o respecto ás raíces co emprego de produtos da despensa autóctona no caso de receitas modernizadas.

8. PUNTUACIÓN: As calificacións serán adxudicadas sobre un total de 70 puntos, dos cales 30 puntos como máximo serán para o gusto, 20 como máximo para a presentación, e 20 para avaliala adecuación á categoría de cociña na que opta ó premio. Nin a puntuación máis alta nin a máis baixa serán tidas en conta. Os premios asignaranse en base ó número total de puntos obtidos polos candidatos.

9. PREMIOS: Establécense tres premios:

1º premio. Diploma acreditativo e viaxe profesional a París para 2 persoas.

2º premio. Diploma acreditativo e estancia profesional en Portugal para 2 persoas.

3º premio. Diploma acreditativo e estancia profesional nun restaurante galego punteiro.

O resto dos finalistas recibirán un diploma acreditativo.

ARTIGO FINAL: A Organización do certame resérvase o dereito de modificar as presentes bases nas cuestións relativas ó desenvolvemento das probas co fin de garantir o bo resultado do campionato. Para as cuestións non especificadas neste regulamento, resolverá o Director do Concurso, sendo as súas decisións inapelables. Os candidatos aceptan expresamente este regulamento polo feito de participar.

Silleda, setembro de 2007
Guillermo Campos Piñón
Director do Concurso