

Bases

A IXP *Castaña de Galicia* convoca, en colaboración coa Aula de Cociña Porto-Muiños, a sexta edición de:

VI concurso de receitas “Cociña con Castaña de Galicia”

para promocionar e incentivar o uso de CASTAÑA DE GALICIA con selo de calidade durante todo o ano.

Participantes

O concurso está dirixido a afeccionados á cociña, estudantes de hostalería e bloggers gastronómicos residentes en España.

Mecánica do Concurso

Os interesados deberán enviar unha receita orixinal con CASTAÑA DE GALICIA como **ingrediente principal** acompañada dunha fotografía do prato ao seguinte correo electrónico:

auladecocina@portomuinos.com

ou por correo ordinario a:

Porto-Muiños. Polígono de Acevedo, parcela 14. 15185. Cerceda. A Coruña.

Entrarán en concurso todas aquelas receitas recibidas a través do correo electrónico ou correo ordinario anteriormente indicado ata o día 28 de marzo de 2016.

Para participar no concurso, os interesados deberán enviar unha única receita xunto cunha fotografía do prato e os seus datos persoais: nome e apelidos, teléfono/s e correo electrónico de contacto, enderezo completo, DNI, e, de ser blogger, o enlace á receita presentada.

As receitas deberán ser orixinais e de elaboración propia, sendo a **CASTAÑA DE GALICIA e o seu sabor o ingrediente principal** do prato que se vai elaborar.

Nas receitas participantes deberán indicarse os ingredientes, as cantidades necesarias, o proceso de elaboración do prato e unha fotografía deste, ademais de toda a información que o participante crea conveniente especificar.

Indicar a **categoría** á que pertencen:

- **Receitas salgadas**
- **Receitas doces**
- **Estudantes de hostalería**

Os participantes son os únicos responsables da veracidade dos datos achegados, da orixinalidade e da autoría da receita e fotografías presentadas e poderán ser descalificados de non ser así.

Unha vez recibida a receita de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para a fase final do concurso. Entre todas as receitas recibidas que cumpran os criterios destas bases, o xurado seleccionará 6 receitas finalistas a partir dos seguintes criterios xerais:

- Orixinalidade
- Sabor
- Presentación
- Técnicas empregadas

Todas as receitas que non cumpran os requisitos descritos nestas bases quedarán fóra de concurso.

Fases do Concurso

- **Fase 1: Presentación das receitas participantes:** prazo de presentación ata o **día 28 de marzo** do 2016. **ampliación do prazo ata o 28 de abril**
- **Fase 2: Publicación do nome dos 6 finalistas:** o **día 04 de maio** a través da web da IXP Castaña de Galicia www.castanadegalicia.org e no blog da Aula de Cociña Porto-Muiños: www.auladecocinaportomuinos.blogspot.com

www.castanadegalicia.org

Os 6 finalistas elixidos polo xurado terán dereito a participar na fase final do concurso, onde elaborarán a receita seleccionada.

A comunicación dos seleccionados realizarase tamén mediante chamada telefónica e/ou correo electrónico que se facilite na inscrición.

- **Fase 3: Final do concurso:** escolleranse as receitas gañadoras. Ese día os finalistas defenderán os seus pratos ante un xurado nunha exposición de 15 minutos aproximadamente onde explicaran, elaboraran e/ou emplataran a súa receita.

Fase Final do Concurso

Os participantes seleccionados acudirán á final do concurso que terá lugar no mes de maio, nunha data aínda por determinar, na Aula de Cociña Porto-Muiños (Praza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. A Barcala. Cambre. A Coruña) onde terán que elaborar a receita coa que participan no concurso, xornada na que o xurado escollerá as receitas gañadoras como **“Mellor receita de castañas salgada”**, **“Mellor receita de castañas doce”** e **“Mellor receita de castañas: Estudante de Hostalería”** e farase entrega dos premios.

Se algún dos participantes finalistas non puidese acudir á fase final do concurso, un cociñeiro designado pola organización interpretará a súa receita no seu nome.

Os gastos de desprazamento e, se é o caso, aloxamento correrán a cargo de cada participante.

A organización do concurso proporcionará a castaña e o material necesario para a elaboración das receitas finalistas.

A orde de presentación dos pratos ao xurado decidirse mediante un sorteo que se realizará ao inicio da fase final.

Todas as receitas participantes serán valoradas por un xurado constituído para o efecto. Este xurado seleccionará as receitas gañadoras e o seu fallo será inapelable. Estará composto por persoas de reconecido prestixio profesional e relacionados coa hostalería, por representantes da IXP Castaña de Galicia e polo/s gañador /es do concurso da edición anterior.

Os membros do xurado valorarán segundo a orixinalidade, sabor, presentación e técnicas do prato. Unha vez sumadas as puntuacións dos participantes, o que obteña a maior puntuación será nomeado gañador do concurso.

O fallo e a entrega de premios terá lugar o mesmo día da fase final.

Premios

Establécense os seguintes premios:

- **Primeiro premio receita salgada:**
1 pack de experiencias + 1 chaquetilla de cociñeiro
+ 1 lote de produtos
- **Primeiro premio receita doce:**
1 pack de experiencias + 1 chaquetilla de cociñeiro
+ 1 lote de produtos
- **Primer premio Estudiante:**
1 pack de experiencias + 1 chaquetilla de cociñeiro
+ 1 lote de produtos
- **Finalistas:**
1 chaquetilla de cociñeiro + lote de produtos
Entre todos os participantes ao concurso sortearase:
1 chaquetilla de cociñeiro

Reserva de Dereitos

A organización resérvase todos os dereitos da difusión de imaxes da fase final do concurso, dos finalistas, da elaboración e presentación dos pratos elaborados a través de calquera medio de difusión.

Os participantes do concurso garantirán que son os autores das receitas inscritas e das fotografías presentadas (estas deberán presentarse sen marca de auga).. Coa participación no concurso aceptan as bases e ceden á organización os dereitos de reprodución, distribución e publicación para a posterior promoción do evento e da IXP Castaña de Galicia a través de calquera tipo de medio de comunicación, así como a publicación do seu nome coa receita participante.

A organización resérvase o dereito a realizar modificacións ou engadir anexos sobre a mecánica e os premios do concurso, sempre que sexan xustificadas e non prexudiquen os participantes e se lles comuniquen a estes debidamente.



IXP CASTAÑA DE GALICIA

Secretaría IXP Castaña de Galicia
Rúa da Muiña, 58 B
15703 Santiago de Compostela

teléfono: 981 554 537
649 061 915
fax: 981 571 273

info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org



FEADER: Europa inviste no rural



VI concurso COCIÑA CON
CASTAÑA
DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org