

I Premios Gastronómicos BioCastanea “Castaña del Bierzo”

Con motivo de la celebración de BioCastanea 2010, la Feria de la Castañicultura en El Bierzo que se celebrará del 18 al 21 de noviembre, la Mesa del Castaño del Bierzo les invita a participar en el I Concurso Gastronómico creado para el evento. Dicho concurso gastronómico se enmarca en los Premios Gastronómicos Biocastanea “Castaña del Bierzo” y se celebrará junto con la Semana Gastronómica de la Castaña del Bierzo enmarcada en la XXVI edición de las Jornadas Gastronómicas del Bierzo.

I. PARTICIPANTES

Pueden participar todas las personas interesadas, profesionales o aficionados, mayores de edad.

Los miembros de la MCB, comité de organización y sus familiares no participarán en el concurso gastronómico a fin de velar por la objetividad del mismo.

II. OBJETIVOS:

Promover el consumo de productos cuya base sea la castaña y los productos derivados primarios de la misma en la región a través de la elaboración de recetas.

Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en EL Bierzo como valor añadido en la producción comarcal y regional.

Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo del turismo y de los pueblos.

Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.

Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.

III. COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento está a cargo de la Mesa del Castaño del Bierzo y de los miembros del comité de organización de Biocastanea 2010.

IV. TEMA DEL CONCURSO:

LA CASTAÑA COMO PRODUCTO SUBSTANCIAL EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS EN LA COCINA BERCIANA TRADICIONAL Y DE VANGUARDIA.



V. CATEGORIAS DE LOS PREMIOS

Se establecen las siguientes categorías de premios:

1. **PRODUCTO ELABORADO PROFESIONAL**
2. **PRODUCTO ELABORADO AMATEUR**
3. **PRODUCTO CASTAÑA EN FRESCO**

VI. INSCRIPCIONES:

La inscripción es gratuita y será acompañada de la información detallada a continuación para cada categoría:

1. PRODUCTO ELABORADO PROFESIONAL

Mediante el envío de ficha adjunta a: premiosbiocastanea@castanea.es

- Asunto del mensaje: Inscripción producto elaborado profesional

Por teléfono al +34 618 56 18 09 y entregando en mano la ficha a la organización.

Dirigido a entidades o profesionales del sector de la hostelería.

(Ver condiciones específicas)

2. PRODUCTO ELABORADO AMATEUR

Mediante correo electrónico a: premiosbiocastanea@castanea.es indicando los siguientes datos,

- Asunto del mensaje: Inscripción producto elaborado amateur
- Nombre y apellidos:
- Dirección y teléfono de contacto:

Dirigido al público en general.

(Ver condiciones específicas)



3. PRODUCTO CASTAÑA EN FRESCO

Mediante correo electrónico a: premiosbiocastanea@castanea.es indicando los siguientes datos,

- Asunto del mensaje: Inscripción producto castaña en fresco
- Entidad:
- Nombre y apellidos:
- Dirección y teléfono de contacto:

Dirigido a empresas comercializadoras y productores profesionales.

Cada lote será identificado según las características de las condiciones específicas del concurso.

(Ver condiciones específicas)

VII. EL JURADO

Se constituirá un panel de cata que evaluará los productos presentados, el cual estará formado por: chef profesionales, empresarios del sector, miembros acreditados del comité de organización de Biocastanea 2010 y autoridades.

Un miembro del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

VIII. CONDICIONES COMUNES MÍNIMAS DE LOS PRODUCTOS

Los productos y platos a confeccionar y degustar que se presenten al Concurso habrán de permitir, al menos, el equivalente a 50 degustaciones (no raciones).

IX. CONDICIONES Y ETAPAS ESPECIFICAS PARA CADA CATEGORIA

a. CATEGORIA PRODUCTO ELABORADO PROFESIONAL

i. ETAPAS DEL CONCURSO CATEGORIA PROFESIONAL

- Inscripción de equipos profesionales: hasta el 01/11/2010 incluido.
- Elaboración y presentación de platos profesional: 01/11/2010-21/11/2010
- Elaboración y presentación de platos: 01/11/2010-17/11/2010
- Evaluación por jurado: 02/11/2010-17/11/2010

Entrega de resultados, premios y menciones: 19/11/2010 durante la cena de clausura de las jornadas técnicas de Biocastanea 2010.

ii. PROCESO DE EVALUACION CATEGORIA PROFESIONAL

La evaluación se realizará por el panel de cata conformado al efecto. Para tal fin los equipos del panel realizarán un itinerario por los restaurantes adheridos evaluando los platos presentados.

Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos a continuación:

Originalidad y armonía de la receta:	0-4 puntos.
Uso de ingredientes de la comarca:	0-4 puntos.
Presentación del plato:	0-3 puntos.
Aplicación de técnicas:	0-3 puntos.
Sabor y aroma:	0-4 puntos.
Presentación personal:	0-2 puntos.

Armonía del Menú:

- Puntos de Cocción:	0-2 puntos.
- Temperaturas:	0-2 puntos.
- Respeto de la receta original:	0-2 puntos.

Disposición de producto:

- Principal.	0-2 puntos.
- Fondo.	0-2 puntos.
- Accesorio	0-2 puntos.

b. CATEGORIA PRODUCTO ELABORADO AMATEUR-LIBRE

i. ETAPAS DEL CONCURSO CATEGORIA AMATEUR- LIBRE

Inscripción amateur: 15/11/2010 antes de las 15:00 horas del día 15.

Elaboración y presentación de platos amateur: 17/11/2010

Evaluación por jurado: 17/11/2010

Entrega de resultados, premios y menciones: 19/11/2010 durante la cena de clausura de las jornadas técnicas de Biocastanea 2010.

ii. PROCESO DE EVALUACION CATEGORIA AMATEUR-LIBRE

El concurso se llevará a cabo el 17 noviembre de 2010

- El Concurso se dará inicio a las 11:30 am en el edificio de usos múltiples del C ampus de Ponferrada de la universidad de León.
- Cada equipo debe estar conformado por un máximo de cinco personas.
- Cada equipo deberá llevar consigo menaje y cubertería para la exhibición y degustación de sus preparaciones.
- Cada equipo contará con una mesa y sillas para la exhibición de sus platos proporcionado por la organización.
- El tiempo asignado para la exposición y explicación de las recetas será de 5 minutos por equipo.
- Cada plato deberá ser identificado con un rótulo y la receta correspondiente, en formato oficial el cuál será facilitado por la organización tras la inscripción.
- Los participantes deberán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales y costos de las preparaciones.
- Cada participante concursar  con un número, el que se le informará el mismo día del concurso.
- El número máximo de recetas por participante es de 3.
- Los grupos de trabajo deberán presentar dos platos de la misma preparación, un plato para la exhibición y otro para la degustación.

- Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos a continuación:

Originalidad y armonía de la receta:	0-4 puntos.
Uso de ingredientes de la comarca:	0-4 puntos.
Presentación del plato:	0-3 puntos.
Aplicación de técnicas:	0-3 puntos.
Sabor y aroma:	0-4 puntos.
Presentación personal:	0-2 puntos.
Armonía del Menú:	
- Puntos de Cocción:	0-2 puntos.
- Temperaturas:	0-2 puntos.
- Respeto de la receta original:	0-2 puntos.

c. CATEGORIA PRODUCTO CASTAÑA EN FRESCO

i. ETAPAS DEL CONCURSO CASTAÑA EN FRESCO

Inscripción: 15/11/2010 antes de las 15:00 horas del día 15

Elaboración y presentación de lotes: 17/11/2010

Evaluación por jurado: 17/11/2010

Entrega de resultados, premios y menciones: 19/11/2010 durante la cena de clausura de las jornadas técnicas de Biocastanea 2010.

ii. PROCESO DE EVALUACION CATEGORIA CASTAÑA EN FRESCO

El concurso se llevará a cabo el 17 noviembre de 2010

- El Concurso se dará inicio a las 11:30 AM en el edificio de usos múltiples del Cámpus de Ponferrada de la universidad de León. Los participantes deberán registrar su participación máxima hasta las 15:00 PM, del día 15 de noviembre, los lotes que no llegaran a la hora indicada no podrán participar.
- Cada lote entregado debe estar conformado por un mínimo de 3 Kg. de castañas o 200 unidades y un máximo de 4 kg.

- Cada lote estará identificado con la siguiente información:

Datos del Proveedor:	Producto:
Entidad:	Localización de la recogida:
Nombre de representante:	Variedad:
Dirección de contacto:	Nº de unidades/Kg.:
Teléfono:	Método de recogida:
	manual/mecanizada.

- Cada lote debe ser homogéneo en cuanto a variedad.
- Cada participante puede participar con 1 lote por variedad hasta un máximo de 3 lotes o variedades
- Las castañas no podrán haber sufrido ningún tipo de manipulación o tratamiento salvo la limpieza lógica.
- Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos a continuación de acuerdo a la normativa especificada en la normativa de la marca de garantía “Castaña del Bierzo”:

Características morfológicas: 0-2 puntos.

Características de calidad: 0-24 puntos.

Características sensoriales: Según ficha de cata adjunta. 0-65 puntos.

<i>Ficha de cata</i>		
MUESTRA CON CASCARA		
1.- Uniformidad en presentación	No uniforme	1---2---3---4---5 Uniforme
2.- Listado	Muy pronunciado	1---2---3---4---5 Poco pronunciado
3.- Tonalidad de color	Rojizo	1---2---3---4---5 Marrón
4.- Brillo	Brillante	1---2---3---4---5 Mate
MUESTRA CON PIEL		
1.- Facilidad de pelado	Difícil	1---2---3---4---5 Fácil
2.- Presencia de tabique	Profundo/extenso	1---2---3---4---5 No existe
MUESTRA PELADA (Vista y Tacto)		
1.- Color interno	Amarillo	1---2---3---4---5 Blanco
2.- Consistencia al tacto	Interior hueco	1---2---3---4---5 Interior compacto
MUESTRA PELADA (en boca)		
1.- Dureza	Poco	1---2---3---4---5 Media
2.- Crujiente	Nada crujiente	1---2---3---4---5 Crujiente
2.- Dulce	Poco	1---2---3---4---5 Medio
2.- Jugosidad	Poco	1---2---3---4---5 Mucho
2.- Granulosidad	Mucho	1---2---3---4---5 Poco

Fuente: Reglamento Marca de Garantía “Castaña del Bierzo”



Se puntuará de forma específica:

Adscrito a una figura de calidad específica: 0-4 puntos.

Variedades autóctonas: 0-5 puntos.

X. EL FALLO

Se establecen tres premios para cada categoría:

PRIMER PREMIO. Diploma acreditativo y fin de semana en régimen de alojamiento y desayuno en cualquiera de los establecimientos adheridos a la Red Nacional de PARADORES. y un lote de productos bercianos. El premio podrá ser disfrutado del 9 de enero de 2011 al 30 de junio de 2011.

DOS MENCIONES HONORÍFICAS. Diploma acreditativo y un lote de productos bercianos.

XI. REPROBACIÓN DE LOS EQUIPOS, PRODUCTOS Y PLATOS.

Los criterios que descalifican al equipo participante son:

- Que los participantes no cumplan con las fechas y horarios del concurso.
- Que la ficha de inscripción presentada no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las bases del concurso.
- Los participantes inscritos manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atente contra el orden público y las buenas costumbres.

XII. ACEPTACION DE LAS BASES

- Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar.
- Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

XIII. CONSIDERACION FINALES

- La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.
- La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, sin embargo la organización se reserva el derecho a publicar las recetas, y fotografías realizadas sobre los platos productos en una publicación específica así como en su propia web, citando la autoría de los trabajos.
- La organización se reserva el derecho a modificar las presentes bases.

XIV. ESTOS PREMIOS ESTÁN PATROCINADOS POR:



PARADORES

Hoteles desde 1928

COLABORA:



CONSEJO COMARCAL DEL BIERZO

PROGRAMA CASTAÑEA
Plan estratégico de vertebración del castaño del Bierzo
www.castanea.es
premiosbiocastanea@castanea.es