



III Concurso Gastronómico Biocastanea 2012

Con motivo de la celebración de BioCastanea 2012, la Feria de la Castañicultura en El Bierzo que se celebrará del 14 al 18 de noviembre, la Mesa del Castaño del Bierzo en colaboración con la Academia Leonesa de gastronomía y patrocinado por la cadena de hoteles AC, les invita a participar en su III Concurso Gastronómico Biocastanea.

I. PARTICIPANTES

Pueden participar todos los profesionales del sector de la hostelería ubicados en la comarca de El Bierzo.

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 con la colaboración especial de la Academia Leonesa de Gastronomía.

PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es



IV. TEMA DEL CONCURSO:

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

V. INSCRIPCIONES:

La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente, detallando los datos de los integrantes de cada grupo, el nombre de los platos, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, técnicas y utensilios usados. Además deberá incluir el costo de elaboración de cada plato, en el caso de la categoría de producto elaborado.

Cada establecimiento podrá participar con un máximo de 1 preparación por cada categoría.

La inscripción previa podrá realizarla por Mail a la dirección: premiosbiocastanea@castanea.es

VI. CATEGORIAS DE LOS PREMIOS

Se establecen las siguientes categorías de premios:

1. LA CASTAÑA EN PLATOS PRINCIPALES

Se incluirán en esta categoría todas las preparaciones que utilicen la castaña como ingrediente principal o complementario en primeros y segundos platos, así como los preparados destinados en entrantes.

2. CASTAÑA PARA POSTRES

Se incluirán en esta categoría las preparaciones que utilicen la castaña como ingrediente principal o accesorio en platos de postre.

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 de la Academia Leonesa de Gastronomía, Mesa del Castaño del Bierzo y del comité de organización de Biocastanea 2012.

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

PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es



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 PREPARADOS

Los productos y platos a confeccionar y degustar que se presenten al Concurso habrán de permitir, al menos, el equivalente a 10 degustaciones (no raciones).

IX. CONDICIONES Y ETAPAS ESPECIFICAS PARA AMBAS CATEGORIAS

i. ETAPAS DEL CONCURSO

- Fecha límite de inscripción de equipos: 09/11/12
- Elaboración y presentación de platos: 10/11/12-14/11/12
- Evaluación por jurado: 15/11/2012
- Entrega de premios y menciones: 16/11/2012 durante la cena de clausura de las jornadas técnicas de Biocastanea 2012.

ii. PROCESO DE EVALUACION

La evaluación se realizará por el panel de cata conformado al efecto, para tal fin los equipos del panel realizaran un itinerario por los establecimientos 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:	0-5 puntos.
Uso de ingredientes de la comarca:	0-4 puntos.
Presentación del plato:	0-4 puntos.
Sabor y aroma:	0-5 puntos.
Presentación personal:	0-2 puntos.

PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es



X. EL FALLO

Se establecen **DOS** premios para cada categoría:

PRIMER PREMIO. Diploma acreditativo y una noche en fin de semana en régimen de alojamiento y desayuno para 2 personas en uno de los hoteles propuestos por la cadena AC (AC Gijón****, AC Coruña****, AC Hotel Palacio Universal de Vigo****), una serigrafía de Ramón Villa otorgada por la Academia Leonesa de Gastronomía y un lote de productos bercianos.

UNA MENCIÓN HONORÍFICA. Diploma acreditativo, una serigrafía de Ramón Villa otorgada por la Academia Leonesa de Gastronomía 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.
- 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 y productos en una publicación específica así como en su propia web, citando la autoría de los trabajos.

PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es



PREMIOS PATROCINADOS POR:



ORGANIZADO POR:



PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es



FICHA DE CATA:

Componentes cata:

RESTAURANTE:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD:

TELÉFONO:

FECHA:

HORA:

FOTOGRAFÍA: (INDICAR REFERENCIA)

VALORACIÓN DE CATA

Originalidad y armonía de la receta:

0-5 puntos.

Uso de ingredientes de la comarca:

0-4 puntos.

Presentación del plato:

0-4 puntos.

Sabor y aroma:

0-5 puntos

Presentación personal:

0-2 puntos.

TOTAL PUNTUACIÓN:

INGREDIENTES:

DESCRIPCIÓN:

PROGRAMA CASTANEA

Secretaría BIOCASTANEA 2012, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León

Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 61 43 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: premiosbiocastanea@castanea.es