

BASES DEL PRIMER CONCURSO DE COCINA FRÍA GASTROALVARADA. CAÑETE 2021

Se convoca el Concurso de **Cocina Fría GastroAlvarada 2021** para participantes nacionales, compuesto de TRES FASES, de las cuales, las dos primeras fases serán ON LINE y tercera y última, presencial, en la localidad de Cañete (Cuenca).

La organización correrá a cargo del Ayuntamiento de la villa de Cañete en colaboración con la Comisión Alvarada, evento internacional que ha cumplido 21 ediciones y tiene el reconocimiento de Interés Turístico Regional, además de varios Premios de Turismo. Contará con una comisión organizadora, encargada de las actividades culturales del Verano de 2021.

Este Primer Concurso de cocina fría GastroAlvarada 2021, tendrá una sola categoría, la de **Amateur**, teniendo la primera fase como fecha límite de presentación el **10 de julio** y siendo decisiva la misma para saber el número de participantes y realizar una primera selección en base al Jurado nombrado a tal fin. Primará la llamada "Cocina de la Abuela", es decir, se dará importancia a aquellos platos tradicionales, bien de la Serranía conquense o de la provincia, o a aquellos que estén elaborados con productos procedentes de los alrededores.

La primera fase es la inscripción que se realizará cumplimentando el formulario con los datos personales y de contacto, donde aparecerá expuesta la receta con su nombre o título, una breve descripción de los componentes y la elaboración de la misma (incluyendo número de personas, cantidades, etc., así como el lugar de origen y los productos que se quieran destacar). Se valorará positivamente aquellos que incluyan algún dato de la historia del plato o la receta, su utilidad o función en fiestas familiares, patronales, conmemorativas, etc. Solamente se podrá presentar un plato por participante.

Esta primera fase tendrá como fecha límite de presentación el **3 de julio** y siendo clave la misma para saber el número de participantes y poder realizar una primera selección de diez recetas de Autor en base al Jurado nombrado a tal fin.

La segunda fase será la que determinará su desarrollo, al enviar los diez seleccionados **un video de 2 minutos de duración**, con la preparación del plato en base a la receta inscrita, cuya explicación también se llevará a cabo por formato escrito a los correos electrónicos que aparecen debajo como referencia del concurso.

La fecha límite de presentación será el **viernes 10 de julio** y les será comunicado a cada uno de los cinco seleccionados como finalistas, únicos que podrán participar en la tercera y última fase.

Tanto la primera como la segunda fase tendrán que enviar la instancia (primera fase) y el vídeo (segunda fase) a las siguientes tres direcciones (obligatoriamente a las tres):

alcaldia@villadecanete.com
isasegarra@gmail.com
mrpabovi_@hotmail.com

La tercera y última fase, será PRESENCIAL en la localidad de Cañete, provincia de Cuenca, a celebrarse **el domingo día 18 de julio** por la mañana y se elegirá un lugar público donde podrán ser observados por los asistentes a la muestra definitiva del plato elaborado. Los ingredientes necesarios para la elaboración de cada plato, deberán ser aportados por el finalista. Los participantes deberán aportar una tabla, un plato, cuchillos o aquello que necesiten para elaborar su plato; la organización les facilitará un espacio y una base de apoyo para realizar adecuadamente el plato presentación para la final. Los participantes deberán desplazarse por su cuenta a la localidad.

El Jurado, allí presente, elegirá el PLATO GANADOR y dejará como finalistas (segundo y tercer premio) a dos participantes más.

PREMIOS

Serán premiados los tres primeros clasificados en la Fase presencial, que recibirán un premio en metálico por este orden:

Primer Premio y Ganador del Concurso:	200 € y Diploma
Segundo Premio:	150 € y Diploma
Tercer Premio:	75 € y Diploma

Tanto la fase de convocatoria como el resultado, serán debidamente publicitados en los medios de comunicación locales, provinciales, regionales y nacionales, así como en determinadas páginas web de reconocido prestigio, haciéndose eco en todos los foros posibles para su difusión y reconocimiento.

Formarán parte del jurado personas muy relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Estará compuesto por:

- Isabel Segarra. Vocal por Cuenca de la Junta Rectora del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha (ICGCLM), entidad gastronómica vinculada con la Real Academia de Gastronomía Española.

- Francisco Ibáñez. Chef y propietario del Restaurante “La Muralla” (Cañete, Cuenca).
- César Guillén, propietario del complejo hostelero "La Hostería de Cañete".
- Susana Pérez. Propietaria del blog gastronómico de impacto nacional “WebosFritos”. Su participación como miembro del jurado se desarrollará en la primera y segunda fase del concurso.

Todos los detalles del este concurso de cocina estarán disponibles en la web de La Alvarada (www.alvarada.com), en la web del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha (ICGCLM) y en www.webosfritos.es

Os animamos a participar y a que saquéis de ello una buena experiencia.

La organización

El Ayuntamiento de Cañete