

ANEXO I: BASES DEL CERTAMEN.

El Ayuntamiento de Castro del Río convoca su IX Certamen Gastronómico Andaluz "Bacalao de Semana Santa", con el que pretende promocionar las excelencias de los productos que se elaboran en nuestra tierra, como es el bacalao y el aceite de oliva, y a su vez animar a conocer esta Villa Cervantina que se encuentra bañada por el río Guadajoz. Este evento gastronómico tendrá lugar en los soportales del Ayuntamiento de Castro del Río, Plaza de San Fernando, el día 4 de abril de 2020, a partir de las 10:00 horas.

PARTICIPANTES.

En este Certamen vamos a hacer la distinción entre dos categorías de participantes:

- Aficionados.- Personas no profesionales de la cocina y amantes de la gastronomía.
- Profesionales.- Restaurantes, tabernas y escuelas de hostelería andaluzas.

1. Todos los participantes elaborarán **un plato de libre elección**, con el único requisito que este debe incluir como ingredientes principales, **el Bacalao de Castro del Río, el aceite de oliva Virgen Extra de Castro del Río y un vino de la DO Montilla Moriles.**

Esta materia prima -1 pieza entera de bacalao, 1 litro de aceite de oliva Virgen Extra y 1 una botela de vino de la DO Montilla Moriles- se dispensará contra el ingreso de una cuota de inscripción que se indicará más abajo.

2. A los concursantes que sean de otras localidades se les facilitará la adquisición de la materia prima con anterioridad.

3. Cada participante presentará dos platos con la misma receta; un plato se presentará a concurso ante el jurado y otro de muestra para exposición y degustación. El día del Certamen, el concursante deberá de traer el plato elaborado y el Ayuntamiento habilitará un puesto para montar, calentar y (en caso de que fuera sea necesario) dar últimos retoques al mismo. Por ello, el recipiente donde se alberguen los platos presentados en el concurso deberá tener unas dimensiones que permita su introducción en un microondas, por lo que no podrán ser metálicos.

INSCRIPCIONES

El plazo de inscripción comprenderá desde el 1 de marzo al 1 de abril, ambos inclusive, y puede realizarse por teléfono 957943081, personalmente en el Mirador de la Artesanía, en horario de 9:00 a 14:00 horas, o por correo electrónico (certamengastronomicobacalao@gmail.com), indicando como texto de asunto las siguientes palabras: CERTAMEN GASTRONÓMICO ANDALUZ "BACALAO DE SEMANA SANTA". En el momento de la inscripción los participantes tendrán que cumplimentar una ficha que se encuentra en el tríptico del Certamen, o bien deberán descargarlo desde la

web www.castrodelrio.es y hacer el ingreso de 7 euros como cuota de inscripción en la cuenta de Santander ES93-0049-0447-61-2410076202.

Deberá incluir una fotocopia del resguardo de ingreso (adjunto a la ficha de inscripción) antes del día 1 de abril, y deberá ser entregado personalmente en Ayuntamiento de Castro del Río o en el Mirador de la Artesanía. También puede contactar vía Fax (957 370 063) o bien escribiendo a la siguiente dirección de correo electrónico: certamengastronomicobacalao@gmail.com.

El día del Certamen cada participante recibirá un número para su identificación.

Las plazas para la inscripción están limitadas a 10 concursantes de modalidad "profesional" y 10 concursantes de modalidad "aficionado". En el momento que se completen, se cerrará el plazo de inscripción.

En caso de que por parte de alguna de las dos modalidades de concursantes no se cubriesen las plazas, los participantes pasarían a la otra categoría, hasta cubrir las 20 plazas.

Para más información: 957 94 30 81.

TRANSCURSO DEL CERTAMEN

El lugar y fecha de presentación de los platos será el día 4 de abril en los soportales del Ayuntamiento de Castro del Río, Plaza de San Fernando. Los participantes, ya con sus platos preparados, serán recibidos en las instalaciones a las 11:30 horas para habilitarles espacio en el habitáculo donde se desarrollará el concurso. La presentación al jurado será a partir de las 12:15 horas. A las 14:45 se conocerá el fallo del jurado y se procederá a la entrega de premios. (los horarios son aproximados y estarán sujetos a posibles cambios)

Un empleado del Ayuntamiento de Castro del Río recepcionará los platos para ser colocados en el puesto o stand correspondiente y junto con a él, cada participante deberá entregar dos sobres: uno cerrado con el formulario (entregado en la inscripción) de sus datos personales y título del plato; y en otro, abierto, con la ficha de elaboración del mismo, que a ser posible debe de venir cumplimentada a ordenador o con letra legible. Será identificado por el número que se le asignó en el momento de inscripción.

Paralelamente al transcurso del concurso y de la deliberación del fallo del jurado se desarrollará Show-Cooking, y desde el inicio del Certamen hasta su finalización habrá stands relacionados con el sector de la hostelería y la gastronomía castreña, Huertas del Guadajoz, madera de olivo y punto de información turística.

JURADO Y VALORACIÓN

El jurado estará compuesto por:

- Representante de la Cofradía Gastronómica del Bacalao.
- 1 Chef de Cocina.
- 1 Técnico en Restauración.

- 1 Representante de ALBACOR.
- 1 Representante del mundo del aceite.

Los criterios para la evaluación de cada plato serán los siguientes:

- Presentación.
- Textura.
- Aroma.
- Sabor.
- Técnica.
- Originalidad.

El jurado emitirá dos fallos, y serán inapelables: uno para los participantes profesionales y otro para los aficionados, haciendo distinción de premios entre unos y otros.

PREMIOS

Profesionales:

1º Premio **Oleum Hispania** al mejor plato: distinción conmemorativa+**250 euros en metálico** +lote de productos de la tierra.

2º Premio **Albacor**: distinción conmemorativa+**100 euros en metálico** +lote de productos de la tierra.

3º Premio **“Ruta del Vino Montilla-Moriles”** : distinción conmemorativa +lote de productos de la tierra.

Aficionados:

1º Premio **Luque Ecológico** al mejor plato: distinción conmemorativa+**100 euros en metálico** +lote de productos de la tierra.

2º Premio **Denominación de Origen Baena** +lote de productos de la tierra.

3º Premio **Castro del Río Zona de Interés Artesanal de Andalucía** de distinción conmemorativa +lote de productos de la tierra.

Asimismo, todos los participantes inscritos recibirán como obsequio un cucharón de cocina elaborado en madera de olivo y una bolsa con folletos informativos sobre Castro del Río y sus productos más relevantes.

RESERVA DE DERECHOS

El Ayuntamiento de Castro del Río se reserva el derecho de utilizar todas las recetas inscritas en el Certamen y fotografías de los platos para su posterior edición y promoción de las mismas en un recetario.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La mera participación en el Certamen supone la aceptación de estas bases para todos los concursantes inscritos. Las decisiones que adopte la organización serán inapelables.