

IV Concurso

“Recetas con Requeixo das Neves”

-Para alumnos da Escola de hostalería-

Organizador:

Concello As Neves

Empresas colaboradoras:

Requeixo e mel das Neves Sociedade Coop. Condado Paradanta

Fran Sotelino Asesoría Gastronómica

Restaurante O´Caldiño

Restaurante Casa Calviño

Restaurante O Frenazo

Hotel Balneario Mondariz

Hostal Cendal

Nande Hotel de Natureza

Bodega Chan de Vide

Eidosela, Adegas Atlánticas

Las Cañitas de la Abuela

E.F.A. A Cancela

Chef Partner

SFR Fotovoltaica

Máis Enerxía Galega

Aceroplus Impresión Digital

Mal Raio

Oeste Marketing

La Alacena Roja

I. Bases

1.Introdución.

Queda de manifesto que o obxectivo do “*TV Concurso de Receitas con Requeixo das Neves*” ten como misión a difusión do *Requeixo* mediante a presentación e elaboración de receitas nas que este produto teña esencial protagonismo. As receitas deberán ser respectuosas coas premisas da Dieta Atlántica; xa que logo, a Organización do Concurso resérvase a capacidade de non admitir aquela(s) que non se enmarque(n) nos parámetros para os que foi presentada.

2. Requisitos persoais.

- a. Deberá ser obrigatoriamente alumno/a dunha das escolas de hostalería pública ou privada de Galicia ou norte de Portugal, indistintamente da nacionalidade do alumno/a.
- b. Participará en representación da súa escola.
- c. Non se limita o número de representantes dunha escola.
- d. Ser maior de 16 anos (coa correspondente autorización firmada adxunta no anexo II).

3.Requisitos formais

- a. Cumprimentar debidamente o formulario de inscrición (anexo I).
- b. Acompañar ao formulario un certificado da escola á que se pertence, que acredite que cursa estudos de hostalería e/ou cociña no curso 2023/2024.
- c. Unha foto tipo retrato do concursante coa indumentaria de cociña.

4. Requisitos da receita

- a. Só poderá presentarse unha receita por alumno/a.
- b. A receita describirá con todo tipo de detalle os ingredientes e o proceso de elaboración da mesma; así como dos criterios que o concursante estime oportuno para unha mellor comprensión da mesma.
- c. A fórmula acompañarase de foto/s da receita empratada.

- d. É obrigatorio o uso de **Requeixo das Neves** como ingrediente principal da receita, que poderá ser tanto doce coma salgada (aperitivo, tapa, entrante, cóctel, etc...). Calquera participante que non cumpra ese requisito, será descualificado polo Xurado.
- e. O **Requeixo das Neves** será proporcionado pola empresa **Condado de Paradanta** aos participantes seleccionados para o seu uso nas receitas **o día do concurso. O resto de ingredientes serán traídos polo alumno.**
- f. Valorase o emprego de ingredientes co-distintivo galego de **ARTESANIA ALIMENTARIA**

II. Procedemento de selección

- A Organización do Concurso nomeará para ese efecto unha comisión técnica responsable final de devandita selección, que estará formada por recoñecidos profesionais do sector da restauración e a gastronomía.
- Esta comisión valorará cada proxecto na súa totalidade, xulgando cada un dos aspectos expostos nas bases.
- O número máximo de participantes seleccionados pra a final do Concurso serán 10.
- O xurado fará público o fallo da selección o venres día 7 de marzo do 2024 comunicándolle a todos e cada un dos candidatos seleccionados para a final por teléfono e correo electrónico.
- A Organización enviará aos 10 seleccionados a información pertinente para o desenvolvemento da final:
 - Lugar, data e hora da celebración do concurso.
 - Menaxe e maquinaria coa que contarán os concursantes e os seus axudantes (1 por cada seleccionado, opcional).
 - Os seleccionados que non se poidan contactar nas 48 horas seguintes trala publicación dos finalistas serán descualificados.
 - As decisións do Xurado de preselección son inapelables.

III. Datas

- **Convocatoria**

Os proxectos deberán presentarse na forma prevista no apartado **4.Requisitos da receita** das **Bases** entre os días 1 de febreiro de 2024 e o 6 de marzo de 2024, ambos inclusive, non aceptándose ningún outro traballo fóra das citadas datas.

- **Data da final**

A elaboración das receitas finalistas levaranse a cabo o martes 12 de marzo de 2024 no Centro de Ensino E.F.A. Cancela⁽²⁾ das Neves. A non presentación dun candidato a devandita cita implica a súa descualificación.

- **Entrega de premios e diplomas**

A entrega de premios realizarase o venres 29 de Marzo de 2024 durante o acto público de lectura do pregón da *XXXI Feira do Requeixo e Mel das Neves*. Sendo todos os finalistas convocados ao fallo do Xurado.

É **obligada a asistencia** dos finalistas para recibir o seu diploma e o premio correspondente. No caso de non asistir, perderáse o dereito a recibir o premio e o diploma pasando o premio ao seguinte clasificado.

(2) Rúa Tortoreos s/n As Neves (Pontevedra). Tel.986.648.250. www.efaacancela.com

IV. Final

1. As persoas finalistas deberán presentarse o martes 12 de marzo de 2024 no lugar sinalado no apartado anterior.
2. Cada finalista deberá preparar a súa receita *in situ*. Xa que logo, está prohibido levar pratos preparados⁽³⁾.
3. O tempo máximo outorgado para a elaboración da receita será de 45 minutos, incluído o servizo da mesma diante do Xurado.
4. **O finalista traerá os produtos necesarios⁽⁴⁾ para a elaboración da súa proposta como a vaixela para o empratado.**
5. A orde de entrada nas cociñas farase por rigoroso sorteo previo.
6. A receita da final non poderá ter cambio algún respecto da presentada ao Concurso, agás imprevisto ou causa de forza maior, que se deberá dar a coñecer ao Xurado antes do comezo da final, tendo este a decisión final.
7. A persoa finalista elaborará cantidade suficiente pra empratar 6 pág.; a saber, 1 para a foto na vaixela elixida polo concursante e 5 máis para o Xurado de Sala.

(3) No caso de que algunha das elaboracións necesite unha preparación superior ao tempo sinalado para a proba (exemplo espuma, xeado, etc...) aínda que teña que facer esa elaboración diante do xurado, poderá traer a elaboración xa feita para a súa cata, sempre que así o indique con anterioridade na súa receita e o dea a coñecer á organización.

(4) Recórdase, en caso de acudir con coitelos, a necesidade de obter o permiso de transporte dos mesmos.

V. Recomendacións

- Queda prohibido o uso de:
 - Salsas industriais.
 - Produtos conxelados de forma industrial.
 - Panadería industrial.
 - Pratos precociñados ou preparados de forma industrial: paté, confitura, marmelada...
 - Todo aquel produto que non estea considerado alimento, segundo a normativa vixente sobre Produtos da Alimentación, excepto con motivo decorativo.
- Uso obrigatorio:
 - O ingrediente principal é o *Requeixo das Neves*, tal e como se menciona no apartado **4.d.** das **Bases**.
- Aprecíase favorablemente o emprego de ingredientes co-distintivo galego de **ARTESANIA ALIMENTARIA**

VI. Premios

Os premios⁽⁵⁾ do “**IV Concurso de Receitas con Requeixo das Neves**” que outorgan as empresas colaboradoras son:

1º Premio

- Premio en metálico: 400 €
- 1 maletín de coitelos profesional.
- Noite de aloxamento para dúas persoas con almuerzo bufete e 1 actividade a elixir (Palacio da Auga o Circuíto Celta) no “**Balneario de Mondariz**”.

2º Premio

- Premio en metálico: 200 €
- Degustación de lamprea para 2 persoas no “**Restaurante Casa Calviño**”, e no
- “**Restaurante O Frenazo**”, situados ambos nas Neves (do 20 de abril ao 10 de maio de 2024)

- Lote de viños D.O Rías baixas da sub-zona Condado do tea.

Finalistas

- Tódolos finalistas recibirán un diploma de participación do concurso e 50,00 € en metálico en compensación dos gastos derivados da participación do mesmo.

(5) Os premios son concedidos polas empresas colaboradoras, son intransferibles, sendo os gañadores os únicos en poder disfrutar dos mesmos.

(6) Os finalistas deste certame, sen perder a autoría das súas receitas, permitirán que poidan ser publicadas, sen alterar o fondo, aínda que si a forma para igualar criterios de redacción-, así como as fotos mesmas.

VII. O Xurado da final

O xurado estará composto por 5 persoas escollidas pola súa cualificación dentro do mundo da gastronomía e a restauración. O nome das mesmas farase público na presentación oficial do Concurso.

Un representante do Xurado actuará como Xurado de Cociña, xulgando a limpeza, técnica e execución.

O Xurado poderá adoptar as decisións que estime oportunas para o bo desenvolvemento do Concurso.

- **Criterios de valoración**

Para a cualificación, cada membro do Xurado disporá dunha ficha por prato para xulgar os seguintes criterios técnicos e sensoriais:

1. Orixinalidade do prato.....(5 puntos)
2. Presentación.....(5 puntos)
3. Sabor, texturas e aromas.....(10 puntos)
4. Dificultade da receita.....(5 puntos)
5. Manexo na cociña e técnica... (5 puntos)
6. Emprego de ingredientes co-distintivo galego de **ARTESANIA ALIMENTARIA**..... (3 puntos)

Nota: O Xurado volverá xulgar os pratos que houberen terminado o Concurso con igual puntuación, non podendo quedar **ex aequo** dous ou máis pratos.

VIII. Aceptación das bases

Todas as persoas participantes no Concurso, polo simple feito de participar, aceptan as presentes bases, as normas que rexen a súa participación e os termos, condicións e a política de privacidade e protección de datos.

- **Dereitos de imaxe**

As persoas participantes autorizan á Organización a reproducir e utilizar o seu nome e apelidos, así como a súa imaxe e a da súa escola en calquera actividade publicitaria promocional relacionada co Concurso, sen que dita utilización lle confira dereito de remuneración ou beneficio algún, con excepción feita da entrega do premio que poida ter gañado.

- **Protección de datos**

Expresamente, infórmase a todos os participantes que a Organización comprométese a actuar conforme ás disposicións da *Lei Orgánica 15/1999, de 13 decembro de protección de Datos de Carácter Personal*, así como a destruír os datos facilitados logo da súa exclusiva utilización para o desenvolvemento do Concurso daqueles participantes que non autoricen expresamente aos patrocinadores á súa conservación e custodia.

IX. Inscripción

- **Presentación ao concurso**

As persoas interesadas deberán enviar a súa solicitude por correo electrónico, unha vez cumprimentada a ficha adxunta no anexo I e o anexo II (se fora necesario), á Secretaría do “**IV Concurso de Receitas de Requeixo das Neves**” indicando no “asunto”: Concurso Requeixo As Neves.

- Secretaría técnica do Concurso
receitas@requeixoemeldasneves.es
- Concello de As Neves

Tel. 986.648.038

Anexo I

FICHA DE INSCRIPCIÓN
"IV CONCURSO RECEITAS CON REQUEIXO DAS NEVES"

Apelidos: _____ Nome: _____
Nacionalidade: _____ DNI/pasaporte: _____
Enderezo: _____
Provincia: _____
Teléfono: _____ Correo electrónico: _____
Nome da escola de Cociña: _____
Enderezo: _____
Provincia: _____
Teléfono: _____ Correo electrónico: _____
Nome do prato: _____

Acepto as Bases do "*IV Concurso Receitas de Requeixo das Neves*" e achego a esta ficha, que dato e asino, o dossier requirido coas fotos, ingredientes e elaboración do meu prato, así como todos os argumentos que en defensa do mesmo estime oportuno, e o certificado de estar cursando estudos de cociña neste ano.

Asinado:

En _____ a _____ de _____ de 2024.

Anexo II

Autorización pra o “IV Concurso de Recetas con Requeixo de As Neves”

D./D^a.....co
DNI....., pai/nai/tutor/a legal.....do
alumno..... co DNI..... da
escola

Autorizo a participar no “IV Concurso de Recetas con Requeixo das Neves” que
celebrase o día 29 de marzo de 2022 na E.F.A A Cancela en As Neves.

Coa firma da presente autorización, acepto expresamente na súa totalidade, as bases do
concurso, a política da Protección de datos e a publicación da súa receita (como se
especifica no apartado VI.)

En a dede 2024

Asinado