



# cocinando con **trufa**

Soria (Castilla y León)

4 y 5 de diciembre de 2017

## NORMAS QUE REGULAN EL I CONCURSO INTERNACIONAL COCINANDO CON TRUFA

SORIA – 4 Y 5 DE DICIEMBRE DE 2017

La trufa no solo es un símbolo gourmet por antonomasia, sino uno de los productos más universales de la cocina y más codiciados por los cocineros de todo el mundo.

Cuando hablamos de trufa, hay ciertos lugares del mundo que destacan por su producción. Dos de esos lugares son Alba, en Italia, y Soria, en España, zonas unidas por el acuerdo de hermanamiento firmado en el congreso de micología más importante del mundo, Soria Gastronómica, el pasado año.

Por primera vez, la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León organiza un Concurso Internacional con la trufa como principal protagonista. La competición ofrece la oportunidad a profesionales de todo el mundo de competir junto a un estudiante de cocina, del 4 al 5 de diciembre de 2017 en Soria, España.

Este modelo único de competición, en el cual el cocinero concursará en equipo con un estudiante, es una manera de reconocer la labor pedagógica de los profesionales y la importancia de la formación como parte del éxito de los propios restaurantes.

### El reglamento de participación es el siguiente:

1 – Cada cocinero deberá seleccionar a un estudiante de hostelería o a un profesional graduado en el último año para formar parte de su equipo.

2 – Cada equipo concursante tendrá que presentar la receta de un plato frío y un plato caliente, en los que se use la trufa como uno de los ingredientes principales, y el formulario cumplimentado correspondiente al cocinero y al estudiante/ayudante.

3 – El formulario debe ser completado en español. Puede acceder a los formularios en los siguientes enlaces:

[FORMULARIO COCINERO](#)

[FORMULARIO ESTUDIANTE/AYUDANTE](#)



CASTILLA Y LEÓN

es vida



4 y 5 de diciembre de 2017

4 – El periodo para presentar dicha documentación comienza el 15 de septiembre y finaliza el 15 de octubre de 2017, no estableciéndose ninguna cuota de inscripción.

5 – Un comité formado cuatro componentes de la Mesa de la Gastronomía de Castilla y León y un máximo de tres profesionales de reconocido prestigio serán los encargados de seleccionar un equipo participante y un equipo reserva de todas las solicitudes recibidas en tiempo y forma. El participante elegido representará a España en el concurso que se celebrará en Soria, del 4 al 5 de diciembre.

6 – El equipo seleccionado deberá estar disponible para viajar a Soria del 2 al 6 de diciembre. El alojamiento, manutención y el desplazamiento serán cubiertos y gestionados por la propia organización del concurso.

7 – El participante y su estudiante/ayudante representarán oficialmente en la competición al restaurante, la ciudad donde se encuentra y a su país, España.

#### DURANTE EL CONCURSO

**IMPORTANTE:** El cocinero y su estudiante/ayudante deberán traer su propio set de cuchillos.

8 – Cada equipo tendrá a su disposición los ingredientes especificados en su receta. En caso de existir algún ingrediente difícil o imposible de conseguir, el participante deberá comunicarlo a la organización para prever su adquisición o, en último caso, traerlo el propio participante.

9 – Es obligatorio para los participantes ir correspondientemente uniformados con pantalón de cocina oscuro, zapato oscuro cerrado y chaquetilla de cocina. La organización entregará a cada equipo de cocina chaquetillas, delantales y gorros, obligatorios para participar en la competición.

10 – El orden de participación se determinará por sorteo en los días previos al concurso, comunicando a los participantes el orden y tiempos establecidos. Después de la primera jornada se comunicará el fallo del jurado por el que los 5 mejores clasificados pasarán a la final.

11 – El primer día cada equipo (cocinero + estudiante/ayudante) dispondrá de 90 minutos para preparar 13 porciones de su receta caliente. Pasados los 90 minutos dispondrán de 10 minutos para presentar su receta al jurado.

**NOTA:** El retraso en las presentaciones supondrá una penalización, incluso la descalificación, si así lo estima el jurado.

12 – Los jurados evaluarán las elaboraciones teniendo en cuenta los siguientes criterios: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/estudiante) (15 puntos). La suma total de puntos de los jurados determinará los 5 mejores equipos del primer día que pasarán a la gran final el día 5 de diciembre.

13 – Estos 5 equipos seleccionados competirán durante la mañana del día 5 de diciembre. El orden de participación se realizará por medio de sorteo y se comunicará la noche anterior a los participantes. Cada equipo dispondrá de un total de 120 minutos para elaborar sus dos recetas, fría y caliente. El método de valoración y puntuación será exactamente el mismo que el día anterior: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/estudiante) (15 puntos). El ganador se determinará por la suma de puntos de las dos recetas. En caso de empate, el voto del presidente del jurado tendrá valor doble.

14 – La inscripción en el concurso implica el conocimiento y acatamiento de las normas del mismo, así como la cesión de derechos sobre el uso de las recetas a la organización del mismo.

15 – Todos los participantes se comprometen también a estar disponibles para las entrevistas de prensa y actividades complementarias que se puedan realizar durante el concurso.

16 – La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la competición, así como a la utilización del nombre y el logo de cualquiera de los restaurantes representados en el mismo. Todo este material queda disponible para el uso de la organización en la promoción de este concurso o actividades relacionadas con el mismo, comunicando en todo caso la autoría de las recetas presentadas.

17 – La organización establece un único premio económico de 8.000 € al equipo ganador, además de un reconocimiento y diploma a los equipos clasificados en segundo y tercer lugar.