

BASES Y NORMAS QUE REGULAN EL IICONCURSO INTERNACIONAL COCINANDO CON TRUFA

SORIA – 2 Y 3 DE DICIEMBRE DE 2019

La trufa es no solo 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 Internacional de Micología más importante del mundo, Soria Gastronómica.

Por segunda vez, la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León organiza un Concurso Internacional con la trufa como principal protagonista. El evento ofrece la oportunidad a profesionales de todo el mundo de competir junto a un estudiante de cocina, del 2 al 3 de diciembre de 2019 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, o a un estudiante graduado en el último año para formar parte de su equipo.
- 2 – Cada equipo tendrá que presentar la receta de un plato frío o un plato caliente, en los que se use la trufa como uno de los ingredientes principales, y completar el formulario correspondiente al cocinero y al estudiante/ayudante. Además de la receta y del formulario se da la opción de presentar un vídeo de no más de un minuto de duración donde se presente al equipo y se explique la receta.
- 3 – El formulario debe ser completado en español o en inglés
- 4– Un comité de al menos cuatro profesionales de reconocido prestigio designados por la Fundación Siglo asesorados por la Real Academia de Gastronomía, de los cuáles formará parte uno de los integrantes del jurado permanente del concurso, seleccionará un total de 10 participantes y 3 reservas. Aparte de la valoración técnica, el jurado tendrá en cuenta los criterios de representación geográfica evitando que haya más de 4 representantes de un mismo continente o más de dos representantes de un mismo país. Los participantes elegidos representarán a su país en el concurso que se celebrará en Soria, del 2 al 3 de diciembre.

5 – Cada candidato seleccionado y su estudiante/ayudante deberán estar disponibles para viajar a Soria del 30 de noviembre al 4 de diciembre. El alojamiento, manutención y el desplazamiento serán cubiertos y gestionados por la propia organización del concurso.

6 – 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. Las trufas entregadas a los participantes serán todas del mismo calibre y calidad, estableciéndose un comité que certifique las mismas. Todas ellas serán trufas negras locales de la especie tuber melanosporum.

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

8 – 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.

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

9 – 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.

10 – El primer día cada equipo (cocinero + estudiante/ayudante) dispondrá de 180 minutos para preparar 13 porciones de su receta. Pasados los 180 minutos dispondrán de 15 minutos para presentar su receta al jurado.

NOTA: El retraso en las presentaciones supondrá 1 puntos por cada 15 segundos de demora.

11 – 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 3 de diciembre.

12 – Estos 5 equipos seleccionados competirán durante la mañana del día 3 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 180 minutos para elaborar un plato partiendo de una lista de ingredientes que sabrán desde la noche anterior y que estará compuesta por algunos de los ingredientes más emblemáticos de Castilla y León. 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. En caso de empate, el voto del presidente del jurado tendrá valor doble.

13 – La inscripción en el concurso implica el conocimiento y acatamiento de las normas del mismo. En este sentido, los participantes en el concurso deberán disponer de los derechos de propiedad intelectual sobre las recetas presentada, en grado suficiente como para la cesión que efectivamente realizan a la organizadora (Fundación Siglo, para el Turismo y las Artes de Castilla y León) de todos los derechos de explotación, incluidos los de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación, de forma no exclusiva, pero sin límite temporal o geográfico sobre las recetas presentadas. Así mismo, los autores premiados renuncian a toda remuneración que pudiera derivarse frente a la Fundación Siglo en concepto de derechos de propiedad intelectual o de cualquier otro sobre las recetas.

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

15 – 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. La cesión de derechos de imagen que se realiza en este sentido, no generará derecho económico alguno en favor de los participantes en el concurso.

16 – 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.

NOTA: Durante el concurso, un jurado técnico formado por profesionales velará por el buen uso de la trufa y por evitar el uso de aromatizantes y esencias artificiales, así como evitar la introducción de preparaciones que no hayan sido elaboradas en los períodos de trabajo establecidos en las normas del propio concurso.