

PREMIOS

Primeiro premio receita salgada

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Primeiro premio receita doce

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Primeiro premio receita estudante de hostalería

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Finalistas

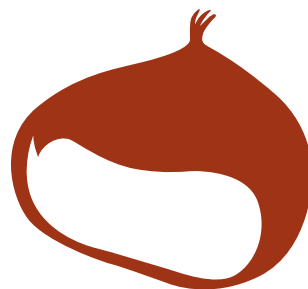
1 chaquetilla de cociñeiro + 1 lote de produtos

Enviaráselles un pack de produtos Porto-Muiños a todos os participantes

*O pack de experiencias consistirá nunha noite en Cabanas no bosque en Galicia.

RESERVA DE DEREITOS

As receitas presentadas a concurso pasarán a ser propiedade de IXP Castaña de Galicia. A organización se reserva todos os dereitos da difusión de imaxes da fase final do concurso, dos finalistas, da elaboración e presentación dos pratos elaborados a través de calquera medio de difusión. Os participantes do concurso garantirán que son os autores das receitas inscritas e das fotografías presentadas (estas deberán presentarse sen marca de auga, firmas ou símbolos en transparencia). Coa participación no concurso aceptan as bases e ceden á organización os dereitos de reprodución, distribución e publicación para a posterior promoción do evento e da IXP Castaña de Galicia a través de calquera tipo de medio de comunicación, así como a publicación do seu nome coa receita participante. A organización resérvase o dereito para realizar modificacións ou engadir anexos sobre a mecánica e os premios do concurso, sempre que sexan xustificados e non prexudiquen aos participantes e comuníquenselles a estes debidamente.



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

IXP CASTAÑA DE GALICIA
Secretaría IXP Castaña de Galicia
Rúa da Muiña, 58 B
15703 Santiago de Compostela
teléfono: 981 554 537
649 061 915
fax: 981 571 273
info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org



COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA

VII EDICIÓN



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org

BASES

A IXP Castaña de Galicia convoca, en colaboración coa aula de Cociña Porto-Muiños, o **VII concurso de receitas “Cociña con Castaña de Galicia”**, para promocionar e incentivar o uso de CASTAÑA DE GALICIA con selo de calidade durante todo o ano.

PARTICIPANTES

O concurso está dirixido a afeccionados á cociña, estudantes de hostalería e bloggers gastronómicos residentes en España.

MECÁNICA DEL CONCURSO

Os interesados deberán enviar unha receita orixinal con **CASTAÑA DE GALICIA como ingrediente principal** acompañada dunha fotografía do prato ao seguinte correo electrónico: auladecocina@portomuiños.com ou por correo ordinario a:

Porto-Muiños.

Polígono de Acevedo, parcela 14
15185 Cerceda - A Coruña

Entrarán en concurso todas as receitas recibidas a través do correo electrónico ou correo ordinario anteriormente indicado ata o día 6 de maio de 2017.

Para participar no concurso, os interesados deberán enviar unha única receita xunto cunha fotografía do prato e os seus datos persoais: nome e apelidos, teléfono/s, correo electrónico, dirección completa, DNI e, en caso de ser blogger, a ligazón á receita presentada.

As receitas deberán ser orixinais e de elaboración propia, sendo a CASTAÑA DE GALICIA e o seu sabor o ingrediente principal do prato que se vai a elaborar.

Nas receitas participantes deberán indicarse os ingredientes, as cantidades necesarias, o proceso de elaboración do prato e unha fotografía de leste, ademais de toda a información que o participante crea conveniente especificar.

Indicar a categoría á que pertence:

Receitas salgadas

Receitas doces

Estudantes de hostalería

Os participantes son os únicos responsables da veracidade dos datos proporcionados, a orixinalidade, a autoría da receita e as fotografías presentadas; en caso de non ser así poderán ser descalificados.

Unha vez recibida a receita de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para a fase final do concurso. Entre todas as receitas recibidas que cumpran os criterios destas bases, o xurado seleccionará 6 receitas finalistas a partir dos seguintes criterios xerais:

Orixinalidade

Sabor

Presentación

Técnicas empregadas

Todas as receitas que non cumpran os requisitos descritos nestas bases quedarán fóra de concurso.

FASES DEL CONCURSO

Fase 1

Presentación das receitas participantes: prazo de presentación ata o día 6 de maio de 2017.

Fase 2

Publicación do nome dos 6 finalistas: o día 12 de maio a través da web da IXP Castaña de Galicia:

www.castanadegalicia.org

e no blogue da aula de Cociña Porto-Muiños:

www.auladecocinaportomuiños.blogspot.com

Os 6 finalistas elixidos polo xurado terán dereito a participar na fase final do concurso, onde elaborarán a receita seleccionada.

A comunicación dos seleccionados realizase tamén mediante chamada telefónica e/ou correo electrónico que se facilite na inscrición.

Fase 3

Final do concurso: escolleranse as receitas gañadoras. Ese día os finalistas defenderán os seus pratos ante un xurado nunha exposición de aproximadamente 15 minutos onde explicarán, elaborarán e/ou emplataran a súa receita.

FASE FINAL DO CONCURSO

Os participantes seleccionados acudirán á final do concurso que terá lugar no mes de maio, nunha data aínda por determinar, na aula de Cociña Porto-Muiños (Praza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. A Barcala. Cambre. A Coruña) onde terán que elaborar a receita coa que participan no concurso, xornada na que o xurado escollerá a receita gañadora como “Mellor receita de castañas salgada”, “Mellor receita de castañas doce” e “Mellor receita de castañas: Estudante de Hostalería” e farase entrega dos premios.

Se algún dos participantes finalistas non puidese acudir á fase final do concurso, un cociñeiro designado pola organización interpretará a súa receita no seu nome. Os gastos de desprazamento e, se é o caso, aloxamento correrán a cargo de cada participante.

A organización do concurso proporcionará a castaña e o material necesario para a elaboración das receitas finalistas. A orde de presentación dos pratos ao xurado decidirse mediante un sorteo que se realizará ao comezo da fase final.

Todas as receitas participantes serán valoradas por un xurado constituído para o efecto. Este xurado seleccionará as receitas gañadoras e o seu fallo será inapelable. Estará composto por persoas de recoñecido prestixio profesional e relacionados coa hostalería, por representantes da IXP Castaña de Galicia e polo/os gañador/é do concurso da edición anterior.

Os membros do xurado valorarán segundo a orixinalidade, sabor, presentación e técnicas do prato. Unha vez sumadas as puntuacións dos participantes, aquel que obteña a maior puntuación será nomeado gañador do concurso. O fallo e a entrega de premios terá lugar o mesmo día da fase final.