

## **BASES CONCURSO “PLATO XANTAR 2014”**

### **1. Denominación y objetivos:**

Expourense, en el marco de Xantar “Salón Internacional de Gastronomía y Turismo”, convoca el **II Concurso “Plato Xantar 2014”**. Su objetivo es difundir la cocina autóctona mediante la utilización de materias primas gallegas de calidad, transformándolas en platos tradicionales o innovadores.

### **2. Participantes:**

Podrán participar todas las personas mayores de 16 años, aficionados o profesionales. La participación puede ser a título individual o representando a una asociación, escuela o colectivo.

Los participantes se agruparan en dos categorías:

- Profesionales.
- Aficionados.

### **3. Inscripciones:**

Los participantes interesados podrán presentar su solicitud dirigiéndose a Expourense, en el teléfono: 988 36 60 30 o a través del mail [marketing@expourense.org](mailto:marketing@expourense.org), hasta las 13.00 horas del viernes 31 de enero de 2014. En la solicitud deberán hacer constar nombre, apellidos, domicilio, teléfono y mail del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, la categoría en la que participan y la receta de los platos que presenten al concurso.

Con la presentación de los datos el participante se hace responsable sobre la información que presente para optar por cada una de las categorías.

### **4. Condiciones de elaboración:**

- Los platos a confeccionar serán de libre elección por cada participante.
- Deberán utilizar, como mínimo, tres de los ingredientes que se detallan en la siguiente lista:
  - *CRIXP Castaña de Galicia*
  - *CRIXP Faba de Lourenzá*
  - *CRIXP Mel de Galicia*
  - *CRIXP Patata de Galicia*
  - *CRIXP Grelos de Galicia*
  - *Productos adscritos al CRDO Agricultura Ecológica de Galicia*
  - *CRIXP Lacón Gallego*
  - *CRIXP Ternera Gallega*
  - *Troita de Galicia*
  - *Rodaballo*
  - *DOP Mexilón de Galicia*
  - *Pulpo “Pescaderías”*
  - *Bonito del Norte*

## 5. Elementos necesarios para la confección de los platos:

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas así como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración.

## 6. Funcionamiento:

Una vez cerrado el plazo de recepción de las recetas, el jurado seleccionará 4 de ellas como finalistas en cada categoría y estas deberán ser elaboradas durante el salón Xantar. Se realizarán en directo durante la celebración del salón ante los miembros del jurado designados para este concurso.

El tiempo disponible para la ejecución será de 30 minutos. Podrán traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada.

## 7. El Jurado:

El jurado tendrá en cuenta para la elaboración de los platos:

- Presentación
- Número de ingredientes utilizados de la lista que se detalla en el apartado "4"
- Dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma
- La originalidad

Los platos se calificarán del 1 al 10 teniendo en cuenta los aspectos anteriormente citados.

El jurado estará compuesto por miembros del Comité Asesor de Xantar, de las escuelas de hostelería, prensa especializada y de las asociaciones de consumidores.

## 8. Premios:

CATEGORÍA AFICIONADO:

- Primer Premio: 150 € y una estancia en un balneario.
- Segundo Premio: Una estancia en una casa de turismo rural o en un balneario.

CATEGORÍA PROFESIONAL:

- Primer Premio: 200 € y una estancia en un balneario.
- Segundo Premio: Una estancia en una casa de turismo rural o en un balneario.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios, así como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.

Los **premios se entregarán el domingo 9 de febrero** durante la celebración de la clausura oficial de Xantar "Salón Internacional de Gastronomía y Turismo".