

## BASES “CONCURSO RECETAS QUE ALIMENTAN” - RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE 2014

### 1. ORGANIZADOR

El concurso está a cargo de Acción contra el Hambre y la Federación Española de Hostelería (FEHR).

### 2. OBJETIVOS:

- Premiar a las mejores recetas de los platos solidarios de Restaurantes contra el Hambre 2014.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza en su elaboración.
- Incentivar a los restaurantes inscritos en la campaña por su apoyo en la lucha contra la desnutrición infantil.

### 3. PARTICIPANTES:

Los restaurantes inscritos en la campaña Restaurantes contra el Hambre.

### 4. TEMA DEL CONCURSO:

Las recetas serán de platos solidarios ofrecidos en los establecimientos durante el período de campaña.

Se podrán presentar recetas de **seis especialidades**:

1. Entrantes
2. Verduras
3. Arroces
4. Pescados
5. Mar y montaña
6. Caza

### 5. INSCRIPCIONES:

La inscripción es gratuita y se deberá rellenar la ficha que está al final de este documento, detallando los datos del establecimiento, nombre del cocinero o chef, nombre del plato y adjuntar la receta acompañada de una foto del plato preparado. Esta ficha junto con la receta y foto deberán ser enviadas por mail a la dirección de correos:

[olopez@accioncontraelhambre.org](mailto:olopez@accioncontraelhambre.org)

Cada receta deberá contener los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, técnicas y utensilios usados.

El participante puede elegir más de una especialidad pero sólo podrá presentar una única receta por especialidad.

### 6. ETAPAS DEL CONCURSO

Ultimo día Inscripción y presentación de recetas: 17/11/2014

Evaluación: 01/12/2014

Comunicación del ganador: 09/12/2014

## 7. EL JURADO

Los miembros del jurado serán los chefs padrinos de la campaña: **Quique Dacosta** (3 Estrellas Michelin y 3 Soles Guía Repsol), **Carlos Gamonal** (primera Estrella Michelin de Tenerife), **Nandu Jubany** (1 Estrella Michelin y 3 Soles Guía Repsol), **Angel León** (1 Estrella Michelin, 3 Soles Guía Repsol y Premio Nacional de Gastronomía 2013), **Pepa Muñoz** (1 Sol Guía Repsol) y **Adolfo Muñoz** (Premio Nacional Hostelería 2013). Cada chef ha elegido un tipo de especialidad y se encargará de la selección de la mejor receta de su especialidad. Finalmente se nombrarán seis ganadores.

## 8. CRITERIOS EVALUACIÓN:

El chef **Carlos Gamonal** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Entrantes**” según estos criterios de evaluación:

- \* Originalidad.
- \* Elección de los ingredientes.
- \* Procedimiento de elaboración.
- \* Presentación.

La chef **Pepa Muñoz** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Verduras**” en base a los siguientes criterios de evaluación:

- \* Selección de verduras.
- \* Punto de cocción.
- \* Presentación.

El chef **Quique Dacosta** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Arroces**” en base a los siguientes criterios de evaluación:

- \* Punto de cocción del arroz.
- \* Sabor.
- \* Armonía entre ingredientes utilizados.
- \* Presentación.

El chef **Angel León** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Pescados**” teniendo en cuenta como criterios de evaluación:

- \* Pescados nacionales y humildes, es decir, que no sean los pescados más caros.
- \* Que la receta tenga una cierta “tradición” marinera española pero con una técnica actualizada.

El chef **Nandu Jubany** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Mar y Montaña**” según estos criterios de evaluación:

- \* Platos que combinan ingredientes procedentes de la montaña (generalmente carne) con los típicos del mar (pescado o marisco).
- \* Originalidad
- \* Elección de los ingredientes.
- \* Procedimiento de elaboración.
- \* Presentación.

El chef **Adolfo Muñoz** se encargará de valorar las recetas correspondientes a la especialidad “**Caza**” teniendo en cuenta como criterios de evaluación:

- \* Caza, siempre que sea de tiro: corzo, ciervo, gamo, paloma, perdiz...
- \* Fomentar las texturas, las frutas con sus aromas, las salsas con su limpieza y finura, el frescor de una carne de caza.
- \* Los aromas primarios y los secundarios.
- \* La armonía del vino con la pieza.

## 9. PREMIO

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Entrantes** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina del **Restaurante Mesón El Drago** con **Carlos Gamonal**. La semana se coordinará entre Carlos Gamonal y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Verduras** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina del **Restaurante Quienco de Pepa** con **Pepa Muñoz**. La semana se coordinará entre Pepa Muñoz y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Arroces** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina de **Quique Dacosta Restaurante** en alguna de sus partidas. La semana se coordinará entre Quique Dacosta y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí incluye el alojamiento proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Pescados** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina del **Restaurante Aponiente** con **Angel León**. La semana se coordinará entre Angel León y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento (máximo 70€ por día) proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Caza** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina del **Restaurante Adolfo** con **Adolfo Muñoz**. La semana se coordinará entre Adolfo Muñoz y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

El premio del ganador de la receta en la **especialidad de Mar y Montaña** será una **semana de training** que consistirá en formar parte del equipo de cocina del **Restaurante Can Jubany** con **Nandu Jubany**. La semana se coordinará entre Nandu Jubany y el/la ganador/a del premio. El premio no incluye viaje ni manutención y sí el alojamiento proporcionado por Acción contra el Hambre (máximo 70€ por día).

## 10. ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante deberá aceptar expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

## 11. CONSIDERACION FINALES

La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas. La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas.

Solamente se comunicará el nombre de seis recetas ganadoras, los autores y establecimientos. Se procederá a publicar la receta si el autor da su autorización expresa.

## 12. FICHA DE INSCRIPCIÓN “CONCURSO RECETAS QUE ALIMENTAN”

Para participar deberá rellenar los datos de la siguiente ficha.

### FICHA INSCRIPCIÓN “CONCURSO RECETAS QUE ALIMENTAN” RESTAURANTES CONTRA EL HAMBRE 2014

#### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Dirección completa: \_\_\_\_\_ C.P.: \_\_\_\_\_  
 Población: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_ Web : \_\_\_\_\_

#### DATOS DEL PROFESIONAL

Nombre: \_\_\_\_\_ 1<sup>er</sup> Apellido: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_  
 Teléfono: \_\_\_\_\_ Móvil: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

#### DATOS DE LA RECETA

Nombre del plato: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Fdo: \_\_\_\_\_  
 NIF/ NIE: \_\_\_\_\_

**IMPORTANTE:** Esta ficha deberá enviarla por mail a: [olopez@accioncontraelhambre.org](mailto:olopez@accioncontraelhambre.org) junto con la receta y foto del plato preparado.

Si tiene alguna duda, puede contactar con:

	E-mail	Telef.	Correo postal
Olga López	<a href="mailto:olopez@accioncontraelhambre.org">olopez@accioncontraelhambre.org</a>	91.771.16.68	Acción contra el Hambre C/ Duque de Sevilla, 3 (28002-Madrid)
Beatriz Cecilia	<a href="mailto:beatriz.cecilia@fehr.es">beatriz.cecilia@fehr.es</a>	91.352.91.56	Federación Española de Hostelería Cº de las Huertas, 18 1º (28223-Pozuelo de Alarcón- Madrid)