



---

**LA CÁMARA DE COMERCIO ORGANIZA EL 52 CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA TRUCHA DE LEÓN QUE SE CELEBRARÁ EL DÍA 4 DE JUNIO EN EL PATIO DELA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE LEÓN.**

### **BASES DEL CONCURSO**

#### **INSCRIPCIÓN:**

El plazo de inscripción para participar en el concurso se iniciará el día 14 y finalizará el día 28 de mayo de 2.018, a las 15:00 horas.

Se deberán enviar las fichas técnicas de la receta(entrante o plato principal cuyo producto protagonista será la trucha) para 4 personas, con foto incluida del plato.

Así mismo se enviará la ficha de inscripción del concurso que se adjunta, al siguiente correo:[concursostrucha@gmail.com](mailto:concursostrucha@gmail.com).

El concurso se celebrará el lunes 4 de junio dentro de las actividades de la Semana Internacional de la Trucha, en sesión de tarde, en la que se comenzará a catar los platos a las 16:30 h. de forma simultánea, un plato de la cocina tradicional y otro innovador.

#### **CATEGORÍAS:**

- Trucha tradicional



- Trucha innovadora

Cada categoría contará con un jurado específico, entre cuyos miembros habrá profesionales destacados del sector de la cocina.

Los jurados evaluarán las elaboraciones teniendo en cuenta que la máxima puntuación será 100 puntos y siempre resaltando el protagonismo de la trucha en el plato. Los criterios serán:

- Gusto,sabor : 30 puntos
- Textura y aroma: 15 puntos
- Punto de cocción: 25 puntos
- Composición: 15 puntos
- Presentación: 15 puntos

## **NORMAS:**

- Al concurso podrán presentarse cocineros profesionales en activo de toda España, así como alumnos de escuelas de hostelería. La organización realizará la selección solamente de 10 participantes en cada categoría.
- Sólo habrá un participante por establecimiento. Las escuelas de hostelería podrán presentar únicamente un alumno por escuela.
- Se presentarán tres raciones de cada plato, dos para el jurado y otra para exposición, por cada categoría en la que participen. Se facilitará una vajilla básica para el emplatado de la ración que probará el jurado, para que todas las elaboraciones se presenten



---

en el mismo soporte. Para el plato de la exposición el participante elegirá el plato que desee.

- No se podrá publicar en ningún medio el plato de trucha que se presente al concurso, hasta pasada la entrega de premios.
- Se deben cumplimentar correctamente los datos de inscripción mencionados en las bases de esta convocatoria.
- El incumplimiento de las normas será penalizado con menos puntos sobre la puntuación final o la descalificación total.

### **ELABORACIÓN:**

Los participantes deberán terminar el plato durante el concurso, dar el último toque para que salga todo perfecto de temperatura y textura. Para ello, cada concursante traerá los ingredientes y utillaje que necesite. Se dispondrá en el lugar del concurso de: cocina, horno, fregadero con agua potable, menaje básico, aceite y sal.

### **HORARIOS:**

El concurso transcurrirá desde las 15:30 a las 20:00 h. Se recibirá a los concursantes a partir de las 15:30 y el jurado comenzará a probar los platos a partir de las 16:30 h, saliendo por orden de sorteo cada 10 minutos.

Los horarios se sortearán y se comunicarán a los participantes en cuanto se cierre el plazo de inscripción.



---

A lo largo de la tarde y, de forma simultánea, se desarrollará un programa de show cooking y entrevistas a profesionales del sector.

## PREMIOS:

- El fallo del concurso se comunicará el mismo día 4 a partir de las 19:30 horas.
- Cada categoría contará con 2 premios (primer y segundo). Todos ellos obtendrán un diploma acreditativo. El fallo del jurado será inapelable.
- Además del título, el reconocimiento profesional y el prestigio de los ganadores, los premios económicos son:
  - ✓ 1000 € y diploma para el ganador de cada categoría
  - ✓ 500 € y diploma para el segundo clasificado de cada categoría.

## MÁS INFORMACIÓN:

Para mayor información, se publicarán en redes sociales y medios de comunicación, todas las novedades sobre el concurso, nombre de los jurados, sponsors, etc.

Cualquier consulta pueden realizarse a través del mail:  
[concursotrucho@gmail.com](mailto:concursotrucho@gmail.com)



---

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.

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

La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la concurso, 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.



## FICHA DE INSCRIPCIÓN

Se enviará al mail, junto con la ficha técnica y la foto del plato

NOMBRE Y APELLIDOS:

D.N.I:

NOMBRE COMERCIAL:

CARGO:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD:

PROVINCIA Y CÓDIGO POSTAL:

TELÉFONOS FIJO Y MÓVIL:

PÁGINA WEB:

EMAIL:

NOMBRE DEL PLATO:

MODALIDAD:  TRADICIONAL  INNOVADORA

EXPERIENCIA PROFESIONAL-BREVE CURRÍCULUM (máximo 5 líneas)

FECHA Y FIRMA