



TRU CHA

CONCURSO GASTRONÓMICO
LUNES 6 DE JUNIO
SEMANA INTERNACIONAL DE LA TRUCHA



AYUNTAMIENTO DE LEÓN



Hostelería de León

CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA TRUCHA 2022

BASES

1. Presentación

Hostelería de León y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, en colaboración con el Ayuntamiento de León, convocan el “Concurso Gastronómico de la Trucha 2022”.

El evento es un concurso profesional para elegir la mejor creación elaborada con trucha. Se celebrará el lunes 6 de junio por la tarde y cada plato será puntuado por un prestigioso jurado nacional, pudiendo participar cualquier profesional de cualquier lugar del país que represente a un restaurante abierto y con cocina en sus instalaciones.

2. Objetivo

Con este evento, Hostelería de León y Gustatio pretenden promocionar la trucha como producto interesante desde un punto de vista nutricional, sostenible y saludable, pero dándole valor añadido, impulsando elaboraciones creativas y de producto, con el objetivo de que los consumidores aprecien y diferencien las buenas elaboraciones.

Además, se trata de animar y dinamizar la hostelería que se esfuerza y que gusta de cuidar los ingredientes y preparaciones. Ser condecorado en este certamen tendrá una gran repercusión mediática y supondrá llenar su restaurante durante varios meses, participar en jornadas por España y un largo número de beneficios.

3. Difusión

La celebración del concurso será divulgada a través de prensa, radio y soportes promocionales, así como en las redes de las entidades organizadoras.

4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del jueves 5 al jueves 19 de mayo ambos inclusive, siendo el número máximo de plazas reservadas para el certamen en la final de 12 establecimientos de toda España. Se reservarán un mínimo de 4 plazas para establecimientos de la provincia de León.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán rellenar este [formulario](#) o si lo prefieren enviar el boletín de inscripción que se adjunta al final de las bases a eventos@gustatio.es, identificándose como participante en el concurso “Concurso Gastronómico de la Trucha” y adjuntando una foto, ingredientes y receta del plato. La cuota de participación es gratuita, y

además la organización correrá con los gastos de desplazamiento (con una bolsa de viaje de 100 € para aquellos establecimientos de fuera de la provincia que estén a menos de 500 km y de 150 € para aquellos establecimientos cuya distancia a León sea superior) y una noche de alojamiento de dos personas de cada establecimiento en habitación compartida para los finalistas de fuera de la provincia de León.

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando proceda a enviarnos el formulario o boletín y la fotografía. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación.

5. Concurso

Se realizará el lunes 6 de junio a las 17:00 horas en el Barceló León Conde Luna (Avda. Independencia, 7). Los finalistas se conocerán el viernes 20 de mayo, valorado por el jurado y una vez hayan chequeado las técnicas utilizadas, las fotos y ingredientes. El criterio para elegir los finalistas estará basado en los siguientes parámetros (estética del plato, 5 puntos; originalidad de la creación, 5 puntos; complejidad, 10 puntos). El día de la final se realizará el sorteo para determinar el orden de salida y comenzará la degustación en cata ciega. La entrega de premios será a las 19:30 horas. El ganador del concurso recibirá un premio de 2000 euros, existiendo un segundo premio de 1000 € y un tercero de 500 €.

6. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

El concurso está abierto a establecimientos hosteleros de toda España. Podrán participar restaurantes, gastrobares, winebar... y cualquier local que tenga un comedor donde servir platos cumpliendo las normas sanitarias y disponga de cocina propia en el mismo local.

7. Características del concurso

Las características que deben reunir las creaciones para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

- a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyos ingredientes integrantes sean todos comestibles**, estando presente entre ellos la trucha.
- b- En este certamen se busca estimular la creatividad, pero dándole mucha importancia al sabor en los platos y al equilibrio entre los diferentes ingredientes.
- c- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas.
- d- El peso máximo permitido del plato elaborado será de 200 gramos.

- e- Cada participante deberá llevar sus utensilios, ingredientes y platos de presentación.

8. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de ocho personas, entre las que estarán representados **prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos** nacionales, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- Presentación o fase visual: se valorará la disposición de los ingredientes y su atractivo desde el punto de vista visual (3 puntos).
- Originalidad: la creatividad también se valora. Esto implica nuevas elaboraciones o la interpretación de recetas de toda la vida con una visión actual (2 puntos).
- Sabor o fase gustativa: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca. Debe predominar el conjunto y el equilibrio entre los ingredientes, que sea gustoso (10 puntos).
- Impresión general: aquí se incluyen el resto de parámetros, ya sean aromáticos, virtudes y/o defectos, y otras características no comprendidas en los parámetros anteriores (5 puntos).

La puntuación total será por tanto sobre 20 puntos. Se otorgará un + 2 puntos extra al plato que más haya gustado a cada miembro del jurado y un + 1 punto extra al segundo plato más valorado por cada uno.

9. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Tan solo deben rellenar la ficha que se adjunta en la siguiente página.

León, a 5 de mayo de 2022

**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN
CONCURSO GASTRONÓMICO DE LA TRUCHA 2022**

DATOS COMERCIALES (escríbalos tal y como quiera que aparezcan en los medios de difusión)

Nombre del establecimiento: _____

Persona de contacto: _____

Nombre del plato: _____

Ingredientes: _____

Técnicas utilizadas: _____

Tfno. móvil _____ Localidad y provincia: _____

Mail: _____

El abajo firmante solicita su inscripción como establecimiento participante:

1. Conociendo y aceptando el reglamento que regula el certamen, manifestando su disposición para colaborar con la organización y contribuir al éxito del evento.

3. Autorizando a que se reproduzca el nombre de su establecimiento en cualquier tipo de comunicación relacionada con el certamen.

5. Habiendo enviado por mail este boletín a eventos@gustatio.es antes del jueves 19 de mayo a las 14 horas.

_____, a ____ de _____ de 2022.

Firma: