



VII CONCURSO DE COCINA POPULAR FESTIVAL ENOGASTRONÓMICO SABOREA LANZAROTE De la Mar al Caldero: “El Atún”

Con motivo de la celebración del VIII Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, el Cabildo de Lanzarote convoca el VII Concurso de Cocina Popular Saborea Lanzarote, que tiene como objetivo incentivar y promocionar el uso de productos locales y la cocina tradicional y de calidad de la Isla de Lanzarote.

Reglamento

Inscripción

Podrán participar en este concurso todas aquellas personas aficionadas a la cocina, no profesionales, que lo deseen y que hayan rellenado la hoja de inscripción (ver anexo 1). Siendo 10 el número máximo de participantes.

Deberán hacer llegar la hoja de inscripción antes 19 de noviembre, al Cabildo de Lanzarote.

La inscripción al concurso será gratuita.

Los participantes se comprometen a llegar con una antelación mínima de 60 minutos.

Desarrollo del Concurso

El desarrollo del concurso se llevará a cabo en el Aula Concurso situada en el recinto donde se celebra el Festival Enogastronómico de Lanzarote, el Domingo día 25 de noviembre de 2018 de 11.30h a 13.30h (La Carpa de Tegui, La Villa de Tegui, Lanzarote).

Los concursantes cocinarán simultáneamente y acompañados de un presentador del acto, así como también actuarán delante de los miembros del jurado y del público asistente al Aula Concurso de Tegui.

Cada participante elaborará un plato de cocina tradicional siguiendo el eje principal que son los productos del mar junto con los productos agroalimentarios de origen lanzaroteño, aportando los ingredientes necesarios para la presentación del plato.

La organización proporcionará: una tabla de corte, una puntilla, una cazuela, un fogón, una espátula o rasera, un cucharón, dos platos soperos, dos boles de cristal y 4 cucharas sopera para la elaboración de la receta. Cada concursante traerá consigo el plato en el que presentará su creación al jurado.



Los utensilios que se precisen y no estén descritos en el párrafo anterior los deberá aportar cada participante (colador, ollas, cazos, etc.).

Los participantes llegaran al recinto con los ingredientes necesarios para desarrollar la receta, puesto que aunque la totalidad del concurso son dos horas, los participantes elaboraran sus recetas en dos turnos, por lo tanto dispondrán de 45 minutos para acabar de elaborar sus preparaciones en el Aula Concurso y presentarlas.

En el transcurso de esta elaboración, el presentador les preguntará sobre la elaboración, así deberán explicar a todo el público asistente que es lo que están haciendo en ese momento.

El jurado

El jurado estará formado por prestigiosos cocineros, gastrónomos y personas del mundo de la cultura lanzaroteña, que valorarán: gusto, textura, presentación, explicación del plato y limpieza y orden (ver anexo2). Su fallo se dará a conocer en el acto de entrega de premios y será inapelable.

Premios

La entrega de premios tendrá lugar el mismo día **25 de noviembre a la finalización del concurso** en el Aula Concurso. El jurado deliberará cuál es la mejor creación de entre todas las presentadas.

Primer premio: 200 € en cheque compra en Ava-Africamar y una cena para 2 personas en un restaurante del Colectivo Lanzarote Cocina

Segundo premio: 100 € en cheque compra en Ava- Africamar

Tercer premio: 50 € en cheque compra en Ava-Africama

A todos los participantes en el concurso se les ofrecerá una comida en unos de los restaurantes de Lanzarote Cocina en agradecimiento por su participación.

Condiciones de participación

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las condiciones de participación.

La organización del concurso, se reserva el derecho de publicar las recetas participantes en cuantas acciones considere oportuno.

Aquellas cuestiones no previstas en el presente reglamento y que deriven de su aplicación serán resueltas por consenso del jurado.

La organización se reserva el derecho de modificar este reglamento por causas de fuerza mayor.