Bases

A **IXP** ***Castaña de Galicia*** convoca, en colaboración coa Aula de Cociña Porto-Muiños, a quinta edición de:

V concurso de receitas

"Cociña con Castaña de Galicia"

para promocionar e incentivar o uso da castaña con selo de calidade durante todo o ano.

Participantes

O concurso está dirixido a afeccionados á cociña, estudantes de hostalería e bloggers gastronómicos residentes en España.

Mecánica del Concurso

Os interesados deberán enviar unha receita orixinal acompañada dunha fotografía do prato ao seguinte correo electrónico:

auladecocina@portomuinos.com

ou por correo ordinario a:

Porto-Muiños. Polígono de Acevedo, parcela 14. 15185. Cerceda. A Coruña.

Entrarán en concurso todas aquelas receitas recibidas a través do correo electrónico ou correo ordinario anteriormente indicado ata o día 02 de marzo de 2015.

Para participar no concurso, os interesados deberán enviar unha única receita xunto cunha fotografía do prato e os seus datos persoais: nome e apelidos, teléfono/s e correo electrónico de contacto, enderezo completo, DNI, e, de ser blogger, o enlace á receita presentada.

As receitas deberán ser orixinais e de elaboración propia, sendo **a CASTAÑA DE GALICIA** un dos **ingredientes principais** do prato que se vai elaborar.

Nas receitas participantes deberán indicarse os ingredientes, as cantidades necesarias, o proceso de elaboración do prato e unha fotografía deste, ademais de toda a información que o participante crea conveniente especificar.
Indicar a **categoría** á que pertencen:

- **Receitas salgadas**
- **Receitas doces**
- **Estudantes de hostalería**

Os participantes son os únicos responsables da veracidade dos datos achegados, da orixinalidade e da autoría da receita e fotografías presentadas e poderán ser descalificados de non ser así.

Unha vez recibida a receita de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para a fase final do concurso. Entre todas as receitas recibidas que cumpran os criterios destas bases, o xurado seleccionará 6 receitas finalistas a partir dos seguintes criterios xerais:
- Orixinalidade
- Sabor
- Presentación
- Técnicas empregadas

Fases do Concurso

Todas as receitas que non cumpran os requisitos descritos nestas bases quedarán fóra de concurso.

- **Fase 1:** ***Presentación das receitas participantes***: prazo de presentación ata día 02 de marzo do 2015.
- **Fase 2:** ***Publicación do nome dos 6 finalistas***: o día 16 de marzo a través da web da IXP Castaña de Galicia www.castanadegalicia.org e no blog da Aula de Cociña Porto-Muiños: www.auladecocinaportomuinos.blogspot.com

  Os 6 finalistas elixidos polo xurado terán dereito a participar na fase final do concurso, onde elaborarán a receita seleccionada.

A comunicación dos seleccionados realizarase tamén mediante chamada telefónica e/ou correo electrónico que se facilite na inscrición.

- **Fase 3:** ***Final do concurso***: escolleranse as receitas gañadoras. Ese día os finalistas elaborarán os pratos presentados ao concurso.

www.castanadegalicia.org

Fase Final do Concurso

Os participantes seleccionados acudirán á final do concurso que terá lugar no mes de abril, nunha data aínda por determinar, na Aula de Cociña Porto-Muiños (Praza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. A Barcala. Cambre. A Coruña) onde terán que elaborar a receita coa que participan no concurso, xornada na que o xurado escollerá as receitas gañadoras como **"Mellor receita de castañas salgada"**, **"Mellor receita de castañas doce"** e **"Mellor receita: Estudante de Hostalería"** e lles fará entrega dos premios.

Se algún dos participantes finalistas non puidese acudir á fase final do concurso, un cociñeiro designado pola organización interpretará a súa receita no seu nome.

Os gastos de desprazamento e, se é o caso, o aloxamento correrán a cargo de cada participante.

A organización do concurso proporcionará a castaña e o material necesario para a elaboración das receitas finalistas.

A orde de presentación dos pratos ao xurado decidirase mediante un sorteo que se realizará ao inicio da fase final.

Todas as receitas participantes serán valoradas por un xurado constituído para o efecto. Este xurado seleccionará as receitas que van participar na fase final e o seu fallo será inapelable. Estará composto por persoas de recoñecido prestixio profesional e relacionados coa hostalería, por representantes da IXP Castaña de Galicia e polo/s gañador /es do concurso da edición anterior.

Os membros do xurado valorarán segundo a orixinalidade, sabor, presentación e técnicas do prato. Unha vez sumadas as puntuacións dos participantes, o que obteña a maior puntuación será nomeado gañador do concurso.

O fallo e a entrega de premios terá lugar o mesmo día da fase final.

Premios

Establécense os seguintes premios:

- ***Primeiro premio receita salgada:***
  1 xogo de coitelos + 1 chaquetilla de cociñeiro
- ***Primeiro premio receita doce:***
  1 xogo de coitelos + 1 chaquetilla de cociñeiro
- ***Primer premio Estudiante:***
  1 xogo de coitelos + 1 chaquetilla de cociñeiro
- ***Finalistas:*** 1 chaquetilla de cociñeiro

Entre todos os participantes ao concurso sortearase:
1 chaquetilla de cociñeiro

Reserva de Dereitos

A organización resérvase todos os dereitos da difusión de imaxes da fase final do concurso, dos finalistas, da elaboración e presentación dos pratos elaborados a través de calquera medio de difusión.

Os participantes do concurso garantirán que son os autores das receitas inscritas e das fotografías presentadas (estas deberán presentarse sen marca de auga).. Coa participación no concurso aceptan as bases e ceden á organización os dereitos de reprodución, distribución e publicación para a posterior promoción do evento e da IXP Castaña de Galicia a través de calquera tipo de medio de comunicación, así como a publicación do seu nome coa receita participante.

A organización resérvase o dereito a realizar modificacións ou engadir anexos sobre a mecánica e os premios do concurso, sempre que sexan xustificados e non prexudiquen os participantes e se lles comuniquen a estes debidamente.

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

IXP CASTAÑA DE GALICIA

Secretaría IXP Castaña de Galicia
Rúa da Muiña, 58 B
15703 Santiago de Compostela

teléfono: 981 554 537
649 061 915
fax: 981 571 273

info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org

FEADER: Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA

GOBIERNO DE ESPAÑA — MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

"cociña con CASTAÑA DE GALICIA"

V concurso COCIÑA CON

CASTAÑA DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA