



## V Concurso Gastronómico Biocastanea

Con motivo de la celebración de BioCastanea, la Feria de la Castañicultura en El Bierzo, la Mesa del Castaño del Bierzo en colaboración con la Academia Leonesa de gastronomía y patrocinado por la Mesa del Castaño del Bierzo y Caja España - Duero, les invita a participar en su V Concurso Gastronómico Biocastanea.

### I. PARTICIPANTES

Pueden participar todos los profesionales del sector de la hostelería de España.

Los miembros de la MCB, comité de organización y sus familiares no participarán en el concurso gastronómico a fin de velar por la objetividad del mismo.

### II. OBJETIVOS:

- Promover el consumo de productos cuya base sea la castaña y los productos derivados primarios de la misma a través de la elaboración de recetas.
- Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo del turismo y de los pueblos.
- Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.

### III. COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento está a cargo de la Mesa del Castaño del Bierzo y de la Academia Leonesa de Gastronomía.

### IV. TEMA DEL CONCURSO:

***LA CASTAÑA COMO PRODUCTO SUBSTANCIAL EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS EN LA COCINA BERCIANA TRADICIONAL Y DE VANGUARDIA.***

#### **PROGRAMA CASTANEA**

**Secretaría BIOCASTANEA 2015**, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León  
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)



## V. INSCRIPCIONES:

La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente, detallando los datos de los integrantes de cada grupo, el nombre de los platos, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, técnicas, utensilios usados y fotos.

Cada establecimiento podrá participar con un máximo de 1 preparación por cada categoría.

La inscripción previa podrá realizarla por Mail a las direcciones:

[premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es) y [academiagastronomia@ono.com](mailto:academiagastronomia@ono.com)

## VI. CATEGORIAS DE LOS PREMIOS

Se establecen las siguientes categorías de premios:

### 1. LA CASTAÑA EN PLATOS PRINCIPALES

Se incluirán en esta categoría todas las preparaciones que utilicen la castaña como ingrediente principal o complementario en primeros y segundos platos, así como los preparados destinados en entrantes.

### 2. CASTAÑA PARA POSTRES

Se incluirán en esta categoría las preparaciones que utilicen la castaña como ingrediente principal o accesorio en platos de postre.

## VII. EL JURADO

Se constituirá un panel de cata que evaluará los productos presentados, el cual estará formado por: 3 miembros acreditados de la Academia Leonesa de Gastronomía, y 2 miembros de la Mesa del Castaño del Bierzo y del comité de organización de Biocastanea.

- El miembro del Jurado de la Mesa del Castaño del Bierzo puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.
- El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

### **PROGRAMA CASTAÑEA**

**Secretaría BIOCASTAÑEA 2015**, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León

Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)



## VIII. CONDICIONES COMUNES MÍNIMAS DE LOS PREPARADOS. FASE FINAL.

Para las preparaciones finalistas que pasen a la fase de elaboración, los productos y platos a confeccionar y degustar que se presenten en la final ante el Jurado habrán de permitir, al menos, el equivalente a 5 degustaciones (no raciones).

## IX. CONDICIONES Y ETAPAS ESPECIFICAS PARA AMBAS CATEGORIAS

### i. ETAPAS DEL CONCURSO

Fase de selección:

- Fecha límite de inscripción y recepción de recetas por email: 10/11/15.
- Evaluación por jurado de las recetas enviadas y selección de 5 recetas por categoría para la fase final: 12/11/2015.
- Anuncio de los 10 finalistas (5 en cada categoría). 12/11/2015.

Fase final:

- Elaboración de platos ante jurado y Entrega de premios y menciones: 16/11/2015 en la Sede de los productos de Calidad del Bierzo en Carracedelo.

### ii. CRITERIOS DE EVALUACION

Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos a continuación:

Uso de ingredientes de la comarca:	0-5 puntos.
Presentación del plato:	0-5 puntos.
Sabor y aroma:	0-5 puntos.
Presentación personal en fase final:	0-2 puntos.

## X. EL FALLO

Se establecen **DOS** premios para cada categoría:

### PROGRAMA CASTAÑEA

Secretaría BIOCASTAÑEA 2015, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León

Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)



- **PRIMER PREMIO.** Diploma acreditativo, para la categoría de platos principales 300€, un lote de productos de calidad del Bierzo, su peso en castañas del Bierzo y una serigrafía de Ramón Villa otorgada por la Academia Leonesa de Gastronomía.
- **UNA MENCIÓN HONORÍFICA.** Lote de productos de calidad del bierzo, la mitad de su peso en castañas y Diploma acreditativo y una serigrafía de Ramón Villa otorgada por la Academia Leonesa de Gastronomía.

#### XI. ACEPTACION DE LAS BASES

- Cualquier participante acepta 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.

#### XII. CONSIDERACION FINALES

- La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.
- La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, sin embargo la organización se reserva el derecho a publicar las recetas, y fotografías realizadas sobre los platos y productos en una publicación así como en su propia web, citando la autoría de los trabajos.

#### PREMIOS PATROCINADOS POR:



#### PROGRAMA CASTAÑEA

Secretaría BIOCASTAÑEA 2015, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León  
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)



ORGANIZADO POR:



CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE:



HOSTELERIA, FRIO INDUSTRIAL Y COMERCIAL  
EXTRACCIONES, AIRE ACONDICIONADO  
CAMARAS FRIGORIFICAS, LAVANDERIA Roberto 657989543  
Avd de Leon nave 213 Carbajal de la Legua 24196 tlf  
987288633

**PROGRAMA CASTAÑEA**

Secretaría BIOCASTAÑEA 2015, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León  
Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)



## FICHA DE INSCRIPCIÓN :

RESTAURANTE:

DIRECCIÓN:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

TELÉFONO:

FECHA:

HORA:

FOTOGRAFÍA: (No obligatorio)

CATEGORÍA:

NOMBRE DEL PLATO:

INGREDIENTES:

(Incluir cantidades)

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, TÉCNICAS Y UTENSILIOS:

### **PROGRAMA CASTANEA**

**Secretaría BIOCASTANEA 2015**, Edificio de Usos Múltiples. Servicio Territorial de Medio Ambiente de León

Avda. Peregrinos s/n 24071 León Teléfono: +34 987 29 60 00 ext.: 830464 Mv:+34 618 56 18 09

Mail: [premiosbiocastanea@castanea.es](mailto:premiosbiocastanea@castanea.es)