



A.C.A.

ASOCIACION DE COCINEROS DE ARAGON
COMUNIDAD AUTONOMA DE ARAGON



Jóvenes Cocineros de Aragón

C/ DOMINGO RAN, 30 Local 50017 Zaragoza

Apartado de correos 1209 50080 ZARAGOZA

Web: cocinerosdearagon.com info@cocinerosdearagon.com

Tlf. Mv. 630707739

XVI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón "LORENZO ACÍN"

Fecha - 22 de Octubre de 2018

Lugar - Palacio de Congresos de Zaragoza - Plaza Lucas Miret Rodríguez 1. 50018 Zaragoza.

Objetivos del Certamen:

- Potenciar la Cocina Aragonesa como motor del turismo en Aragón y sus productos con el sello C^o alial. Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.). Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), Artesanía Alimentaria, Producción Ecológica o Producción Integrada. Más información en: ARAGÓN ALIMENTOS - www.aragonalimentos.es
- Difundir la Cocina Aragonesa y sus productos. Tanto en el interior como en el exterior de nuestra Comunidad Autónoma.
- Incentivar la innovación en la elaboración de platos cuyos elementos principales sean los productos de Aragón.
- Promocionar la participación de los cocineros de Aragón y de los alumnos de las Escuelas de Hostelería Aragonesas en certámenes profesionales.

Requisitos:

- Pertenecer a la A.C.A.- J.C.A., y estar al corriente de pago de las dos últimas cuotas anuales.
- También podrán participar los alumnos que cursen estudios de cocina en las escuelas de hostelería de la comunidad autónoma de Aragón. Los participantes deberán concursar correctamente uniformados.

Bases:

- Se realizará una prueba de habilidad, destreza y emplatado, en el corte de jamón de la Denominación de Origen Protegida Jamón/Paleta de Teruel.
- Se prepararan 2 platos obligatorios y un postre. Uno con Trucha Arco Iris de Pyrinea (sobre 2kg. Pieza) aportada por la organización, además de la trucha se tendrá que confeccionar la receta con un mínimo de cinco ingredientes de Aragón Alimentos y dar un nombre a la receta. Otro plato con Ternasco de Aragón IGP. La parte a utilizar será la pierna de Ternasco I.G.P, que aportará la organización a través del Consejo regulador de la I.G.P. Ternasco de Aragón. Los concursantes realizaran la receta con la pieza elegida, los ingredientes que tendrán que incluir en la misma serán igualmente un mínimo de cinco productos de Aragón Alimentos y le darán un nombre al plato.
Para más información (www.aragonalimentos.es - <http://www.ternascodearagon.es>)
- El postre será con Melocotón de Calanda y Aragón Alimentos, con un mínimo de tres ingredientes más el principal.
- Las tres recetas se presentarán en platos que aportaran los participantes y se dispondrá de un tiempo de preparación de tres horas y diez minutos para la prueba de habilidad, destreza y emplatado en el corte de Jamón/Paleta D.O.P. Teruel.

Para la confección de las recetas se tendrá en cuenta el tiempo para la realización de las mismas, debiendo elaborar las recetas íntegramente en el tiempo designado.

Habrá que realizar un total de 4 raciones de cada plato 3 para la degustación de los miembros del jurado y 1 para la exposición. En el caso del corte de Jamón/Paleta, serán dos raciones de Jamón de unos 100 gramos cada una.

Los ingredientes seleccionados para la elaboración de los platos y los utensilios necesarios para su preparación, serán aportados por los concursantes, excepto la trucha pyrinea, la pierna de ternasco, el melocotón de Calanda y el Jamón/Paleta de D.O.P. Teruel que los aportará la organización.

Jurado Técnico:

Compuesto por tres miembros de A.C.A. - Deberán calificar la técnica, organización y limpieza de cada pareja participante. Son 3 apartados para puntuar de 0 a 3 puntos cada uno.

Darán la entrada a los participantes, supervisarán que cumplen con las bases establecidas especialmente con los productos de "Aragón Alimentos" y comprobarán que los tiempos de realización son los asignados.

Penalizaciones:

No respetar los requisitos dados para todos los participantes, 10 puntos. No utilizar los productos propuestos, 5 puntos.

Utilizar más tiempo del previsto, 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que se exceda del tiempo hasta un máximo de 15 minutos (total 6 puntos).

Jurado degustador:

Tres miembros puntuaran la habilidad, la destreza en el corte y emplatado del Jamón/Paleta D.O.P. Teruel. La puntuación para el apartado de habilidad y destreza, será de 1 a 5 puntos y para el apartado de emplatado de 1 a 3 puntos.

Tres miembros puntuarán el plato de trucha, otros 3 miembros puntuarán el plato de ternasco y 3 miembros más puntuarán el postre con melocotón de Calanda. Deberán calificar la originalidad, presentación, la utilización de Aragón Alimentos y degustación. La puntuación por apartado de uno a cinco puntos para los platos de pescado, carne y postre. Cada jurado dispondrá de las recetas.

Todos los jurados degustadores aplicarán el mismo criterio para la puntuación.

El jurado degustador estará compuesto por personas de reconocido prestigio dentro de la restauración y la gastronomía.

Recetas:

Recetas del plato de trucha, ternasco y melocotón.

Nombre de los platos, ingredientes para 4 personas teniendo en cuenta la utilización de los exigidos de Aragón Alimentos, elaboración y fotografía.

A las tres recetas con fotografía de los platos, se les adjuntara el nombre del participante y su ayudante si va a disponer de el. Fecha de nacimiento, dirección, e-mail (si se dispone) y teléfono de contacto del concursante y del ayudante. Las recetas se enviaron por correo electrónico a info@cocinerosdearagon.com o al apartado de correos de la A.C.A. y J.C.A. Apartado de Correos 1209, 50080 Zaragoza. Para aquellos que no dispongan de E-mail.

El número de participantes en la final será de 8 concursantes más dos de reserva (cada concursante podrá participar asistido por un ayudante en cuyo caso deberá inscribirse como tal).

Fecha límite de entrega de recetas: 24:00 h. Día 30 de septiembre. Una vez admitidas las recetas, la organización se pondrá en contacto con todos los candidatos para confirmar su participación.

Premios:

Primer premio: Aragón Alimentos

Trofeo, diploma y premio en metálico 1.000 Euros

Segundo premio: Turismo de Aragón

Trofeo, diploma y premio en metálico 500 Euros

Tercer premio: Feria de Zaragoza

Trofeo, diploma y premio en metálico 250 Euros

Premio especial: D.O.P. Jamón/Paleta de Teruel

Mejor Cocinero/a en habilidad y destreza en el corte de jamón..... 250 Euros

Todos los concursantes recibirán diploma acreditativo de su participación.

Horario previsto para el desarrollo del Certamen:

09:00 h: Encuentro del jurado técnico y concursantes.

09:15 h: Sorteo para el orden de participación.

09:30 h: Inicia la 1ª pareja su participación. Disponiendo de tres horas y diez minutos para el corte de jamón.

12:30 h: Se presentarán a degustación de los jurados el plato obligatorio, el libre y el postre. Acto seguido se realizara la prueba de habilidad, destreza y emplatado en el corte de Jamón/Paleta D.O.P. Teruel. El resto de los participantes, seguirán el orden del sorteo en intervalos de quince minutos. Salvo que alguna de las parejas participantes, sobrepasara el tiempo de 15 minutos de su hora de pase, en cuyo caso pasaría a entregar en último lugar.

Fallo del Jurado:

Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado.

Finalizado el Certamen el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable.

Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes.

Todas las recetas presentadas ceden los derechos a la A.C.A.

Nota:

Los ganadores del Certamen representarán a la Asociación en los Concursos de Cocina a nivel nacional o internacional que la Asociación tenga derecho a participar.

La organización se reserva el derecho a modificar las bases o cambiar el desarrollo del Certamen que por motivos ajenos a su voluntad tuviera que realizar.

La entrega de premios del XVI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón, se realizará el mismo día 22 en la cena de celebración del 25 Aniversario de A.C.A. Todos los participantes serán nuestros invitados.

Los premios en metálico estarán sujetos a las retenciones (IRPF) e impuestos que en su momento estén vigentes.