

### III CONCURSO GASTRONÓMICO “LA PAPA EN GRAN CANARIA, CALIDAD Y FRESCURA”

#### **BASES:**

**1ª PARTICIPANTES:** Debido a la situación generada por la Covid-19, también en esta edición del año 2022, y por razones de tipo sanitaria, sólo podrán participar en el concurso cualquier establecimiento con registro o autorización sanitaria para la elaboración de comidas radicado en la Isla en Gran Canaria, tipo restaurante, asador, establecimiento hotelero, bar, cafetería, piscochis, etc., con la excepción de los miembros del jurado, así como los empleados/as y familiares directos de estos.

**2ª TEMÁTICA:** El tema principal será **La Papa** en todos sus ámbitos: tortillas, ensaladillas, guisos, papas arrugadas, salteadas, revueltos, etc. En cualquiera de los casos, han de estar cocinadas y haber sido cultivadas en Gran Canaria, para lo cual, en la ficha de ingredientes, se hará constar la variedad utilizada, municipio de cultivo y establecimiento o agricultor que la ha cultivado. Se publicarán bases del concurso en la web, [www.grupoadaya.com](http://www.grupoadaya.com).

**3ª OBRAS:** Cada participante podrá presentar **un máximo de un plato**, valorándose los siguientes aspectos de 0 a 10:

- La dificultad o sencillez en la elaboración.
- El gusto y el aroma.
- La presentación.
- La originalidad del plato

Los participantes se responsabilizan totalmente de utilizar correctamente las medidas higiénico-sanitaria adecuadas, de ser los únicos autores, de que no existan derechos a terceros, así como de toda reclamación por derechos de propiedad intelectual de los platos presentados al concurso.

**4ª PRESENTACIÓN:** Los platos deberán venir totalmente cocinados o precocinados, disponiendo la organización de espacio y mesas para que los cocineros de los establecimientos puedan terminar de realizar su presentación, además de cocinas eléctricas y tipo butsir o microondas para calentar en caso de ser platos calientes o nevera para su conservación. El resto de material tipo calderos, sartenes, platos, etc. serán aportados por los propios participantes

Junto con el plato se entregará una ficha suministrada por la organización en el momento de la entrega del plato, donde se harán constar los ingredientes utilizados, debido a que entre los miembros del jurado pudiera haber alérgenos, además se le asignará un número de plato que constará en los datos de inscripción junto con los datos del autor, se introducirán y cerrarán en su presencia en un sobre, el cual será abierto una vez finalizado el concurso para determinar su autor. El Ayuntamiento de Teror no se responsabiliza del deterioro producido antes de su calificación por el jurado, por lo que el plato o embalaje deberá ser lo suficientemente resistente. Se presentará un plato con cantidad suficiente para ser catado por un número de al menos 6 catadores, además se aconseja una segunda muestra en un tupperware, por si hubiese que hacer una segunda cata o surgiera algún deterioro.

**6ª PLAZO DE PREINSCRIPCIÓN:** El plazo para preinscripción de platos para el concurso estará abierto del 1 al 15 de septiembre de 2022. Los participantes han de preinscribirse antes del día 15 de septiembre (inclusive) enviando correo electrónico a la siguiente dirección: [desarrollorural@teror.es](mailto:desarrollorural@teror.es), enviando nombre de la empresa participante, nombre y apellidos del responsable y teléfono de contacto.

**7ª PLAZO DE ADMISIÓN:** El plazo para presentar los platos será el **20 de septiembre de 2022 en horario de 9:00-12:00**, en la Granja Agrícola Experimental. No se admitirán platos presentados con posterioridad a esta hora.

**8ª PREMIOS:** Primer Premio: 300 euros, Segundo Premio: 200 euros y un Tercer Premio de 100 euros. Cada participante no podrá obtener más de un premio.

**9ª FALLO:** El fallo del jurado se producirá el 20 de septiembre de 2022 y será comunicado expresamente por la organización a los premiados. Los Premios serán entregados el 30 de septiembre en el Auditorio de Teror en el acto institucional de la V Feria Insular de la Papa de Gran Canaria, donde además serán expuestas fotos de los platos premiados y sus ingredientes. Del mismo modo, el Ayuntamiento de Teror y Cabildo de Gran Canaria difundirá esta información a los medios de comunicación, en su página web y a través de los canales que crea convenientes.

**10ª EL JURADO:** El jurado estará formado por un grupo de catadores expertos en cata de papas, un representante del Ayuntamiento de Teror y un representante del Cabildo de Gran Canaria, que atendiendo a los criterios expuestos en el apartado 3º, seleccionará **los tres premios**

**11ª PLATOS PRESENTADOS Y DERECHOS DE AUTOR:** Los platos presentados, quedarán en propiedad del Ayuntamiento de Teror y Cabildo de Gran Canaria. La propiedad intelectual y autorías serán siempre del autor/a. El Ayuntamiento de Teror y Cabildo de Gran Canaria deberán hacer constar en futuras reproducciones impresas o por cualquier medio digital de los platos ganadores, el nombre del autor/a y los ingredientes, si fuera preciso.

**12ª ABONO DEL PREMIO:** Para el abono del premio, los ganadores habrán de aportar DNI y certificado de cuenta bancaria, si bien el 30 de septiembre en el Auditorio de Teror, en el acto institucional de la V Feria Insular de la Papa de Gran Canaria, se entregará diploma acreditativo, el cual tendrá que recoger expresamente el ganador, o en su caso persona en quien delegue.

**13ª ACEPTACION DE LAS BASES:** La participación en este concurso supone la plena aceptación de todas y cada una de estas bases y del fallo inapelable del jurado.