

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

### BASES:

**1ª PARTICIPANTES:** Los participantes se dividirán en dos categorías:

- **Profesionales del sector.** Cualquier establecimiento con registro o autorización sanitaria para la elaboración de comidas radicado en la isla de Gran Canaria, tipo restaurante, asador, bar, cafetería, etc.
- **Aficionados o amateurs:** amantes de la cocina en general, atendiendo a los requisitos higiénico – sanitarios del punto 3ª.

Estarán excluidos los miembros del Jurado, así como los empleados/as y familiares directos de éstos.

**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 las bases del concurso en la web municipal [www.teror.es](http://www.teror.es).

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

Gusto y aroma	10
Presentación	5
Dificultad o sencillez en la elaboración	3
Originalidad del plato	2

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, ya 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, éste se introducirá en un sobre y se cerrará en su presencia, 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 10 catadores, además se aconseja una segunda muestra en un tupperware, por si hubiese que hacer una segunda cata o surgiera algún deterioro.

**5ª PLAZO DE PREINSCRIPCIÓN:** El plazo para la preinscripción de platos para el concurso estará abierto desde la publicación de las bases hasta el 19 de septiembre de 2024, enviando un correo electrónico a la siguiente dirección: [desarrollorural@teror.es](mailto:desarrollorural@teror.es), indicando nombre, apellidos y DNI del participante o, en su caso, datos de la empresa o establecimiento y, además, un teléfono de contacto.

**6ª PLAZO DE ADMISIÓN:** El plazo para presentar los platos será hasta el 24 de septiembre de 2024 en horario de 9:00-11:00, en la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria (Ctra. Gral. del Norte, KM7 Cardones – Arucas). No se admitirán platos presentados con posterioridad a esta hora.

#### **7ª PREMIOS:**

- **Categoría profesional:** Primer Premio: 300 euros, Segundo Premio: 200 euros y un Tercer Premio de 100 euros.
- **Categoría aficionado/a o amateurs:** Primer Premio: 150 euros, Segundo Premio: 100 euros y Tercer Premio: 50 euros.

**Cada participante sólo podrá optar a un premio.**

**8ª FALLO:** El fallo del jurado se producirá el 24 de septiembre de 2024 y será comunicado expresamente por la organización a los premiados. Los premios serán entregados el 18 de octubre de 2024 en el Auditorio de Teror, en el acto institucional de la VI 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 difundirán esta información a los medios de comunicación, en su página web y a través de los canales que crean convenientes.

**9ª 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, seleccionarán a los seis premiados.

**10ª 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.

**11ª ABONO DEL PREMIO:** Los ganadores/as deberán presentar Alta de Terceros debidamente cumplimentada para el ingreso del premio por parte del Ayuntamiento de Teror. Así mismo, el 18 de octubre de 2024, en el Auditorio de Teror, en el acto institucional de la VI Feria Insular de la Papa de Gran Canaria, se entregará diploma acreditativo, el cual tendrá que recoger expresamente el ganador, o en su caso la persona en quien delegue.

**12ª 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.

### Solicitud de Inscripción

#### IV Concurso Gastronómico “La Papa en Gran Canaria, Calidad y Frescura”

#### VI Feria Insular de la Papa de Gran Canaria 2024

Nombre: \_\_\_\_\_

Apellidos: \_\_\_\_\_

DNI: \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_

Dirección completa: \_\_\_\_\_

Municipio: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Nombre del Plato: \_\_\_\_\_

Nombre del Restaurante (Sólo Concurso Profesional): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

El Concursante

Fdo: \_\_\_\_\_

