

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

II EDICIÓN “ROSALEDA FUSIÓN”

IES ROSALEDA 2022-2023



1. Participantes

Podrán participar todos aquellos alumnos y alumnas que estén matriculados en el IES La Rosaleda durante el curso 2022-2023. La participación puede ser individual o por parejas, siempre especificándolo en el documento de inscripción.

2. Temática.

El alumnado participante deberá defender una **receta malagueña**, ya sea dulce o salada.

Esta receta ha de tener un reconocimiento en la cultura gastronómica malagueña. La idea es rescatar aquellas recetas que han quedado en el olvido o que han perdido el protagonismo que pudiera haber tenido en las mesas de nuestros antepasados. Se valorará la creatividad y la aplicación de nuevas técnicas culinarias, así como la sutil fusión con otros ingredientes "no tan malagueños".

Junto al plato deberá rezar una pequeña **leyenda** que describa al plato cronológica e históricamente. Esta leyenda o relato corto será valorado por el jurado.

Se valorará que el concursante o concursantes presenten el plato original de la mano de esa persona que les facilita la receta. Esa abuela o abuelo, vecina o vecino, tía o tío, etc. jugará un papel decisivo en el fallo del jurado.

3. Características de los platos.

- El plato debe ser originario de la provincia de Málaga.
- Cada participante o cada pareja podrá presentar como máximo un plato.
- El plato podrá ser dulce o salado.
- La cantidad presentada debe ser la apropiada para cubrir dos raciones.
- El plato o recipiente en el que se presente el plato será valorado.

4. Forma de presentación y envío:

El plato vendrá acompañado de un sobre en el que figure un documento donde deberá constar:

- Título del plato
- Datos del participante o participantes:
 - ✓ Nombre y apellidos
 - ✓ DNI
 - ✓ Teléfono de contacto
 - ✓ Dirección de correo electrónico

Los platos los deberán traer ya elaborados o semielaborados, será decisión del profesor del alumnado el que pueda hacer uso o no del material del instituto.

5. Plazo de inscripción.

La fecha límite de inscripción será 12 de abril.

6. Lugar y fecha de celebración del evento.

El concurso tendrá lugar en el comedor de Hostelería y Turismo del instituto el día 18 de abril de 2023 a las 12 horas. Debiendo personarse en cocina principal a las 11 horas para conocer el sorteo del orden de presentación al jurado.

7. Jurado.

El jurado será designado por el departamento de Hostelería y Turismo. El jurado se reserva el derecho de la interpretación de las bases del presente concurso y de resolución de los casos no contemplados, de acuerdo con su mejor criterio.

El fallo del jurado será hecho público el mismo día del evento y será inapelable.

Se dará publicidad del fallo el mismo día a los participantes premiados. El Jurado se reserva el derecho de declarar desiertos los premios que se establecen en el apartado siguiente, si los trabajos presentados no reuniesen, a su criterio, los méritos suficientes.

8. Premios.

Se establecerán cuatro premios:

- Mejor plato. Chaquetilla de cocina y almuerzo para dos personas en el restaurante-escuela IES La Rosaleda.
- Mejor presentación. Chaquetilla de cocina.
- Mejor receta original. Chaquetilla

No podrán recaer dos premios en un mismo plato.

La entrega de premios se realizará en acto público el mismo día 18 de abril de 2023 en el comedor de la Escuela de Hostelería del IES La Rosaleda.

9. Observaciones.

La mera participación en este concurso implica la total aceptación de las bases reguladoras del mismo.