

Premio Cocina Fusión Catamarca

AVENTURA A LOS SABORES



BASES Y CONDICIONES

Fundamentación

La cocina de una región, portadora de la identidad de un territorio, es también un elemento fundamental para el desarrollo turístico.

La provincia de Catamarca ha establecido como dos de sus ejes estratégicos para el desarrollo a la agroindustria y al turismo. En ese marco es que desde la Secretaría de Estado de Turismo se han desarrollado una serie de acciones y proyectos vinculando ambos ejes. La propuesta del Premio Cocina Fusión Catamarca se enmarca dentro de este universo.

Valoramos nuestra cocina tradicional, pero desafiamos la creatividad y la originalidad de nuestros cocineros invitándolos a la creación de platos y recetas que rompan con la estacionalidad y que inviten a esa experiencia de disfrutar sabores y aromas nuevos todo el año.

Del concurso

La Secretaría de Estado de Turismo llama a concurso para la elaboración de recetas fusión que incluyan como ingredientes productos representativos de la identidad gastronómica de Catamarca.

Se entenderá por recetas fusión una preparación en la que su autor vincule ingredientes de la producción local con sabores de la gastronomía internacional para elaborar una comida y/o bebida innovadora en su mixtura, que ofrezca nuevas experiencias al paladar.

De las categorías

Las **categorías** en concurso son tres:

- Plato principal
- Postre
- Bebida: a los efectos de este concurso se considerarán bebidas con contenido alcohólico (como vinos, licores, cócteles, etc.) y sin alcohol (jugos, licuados e infusiones).

Cada cocinero podrá participar con una (1) receta por categoría. Se seleccionarán tres (3) recetas ganadoras por categoría en orden de mérito y dos (2) menciones por categoría.

De los ingredientes

Es requisito excluyente que la receta de cocina fusión catamarqueña postulada contenga, entre sus ingredientes, al menos dos de los siguientes ingredientes identitarios de la gastronomía de Catamarca, tanto vegetales como animales, en sus formas cultivadas, domesticadas, silvestres o como subproductos.

De origen vegetales: maíz, poroto, haba, algarroba, chañar, mistol, quinoa, amaranto, zapallo criollo, anco, angola, cayote, pimiento, ají, papa andina, batata, tuna, nuez, lima, higo, membrillo, uva, mandarina, olivo, anís, comino, hierbas para infusión.

De origen animal: llama, cabrito, cordero, trucha, carpa, pejerrey. En el caso de animales de caza y pesca, solo aquellos específicamente autorizados por la Secretaría de Estado del Ambiente.

De las recetas

-Cada receta debe tener su nombre, listado, cantidad y/o proporciones de los ingredientes, detalle paso a paso de la preparación, tiempo de preparación y/o cocción y especificar las porciones.

-Toda la información correspondiente a la receta fusión deberá ser llenada en el formato de recetario propuesto por la organización, que se puede descargar de la página de la Secretaría de Turismo de Catamarca o solicitarse vía correo electrónico a cocinafusioncatamarca@gmail.com

-A lo anterior se deberá sumar 1 (una) fotografía de la receta ya elaborada y presentada.

-La presentación de la/s receta/s a concurso deberá hacerse mediante el envío de un correo electrónico que contenga como archivos adjuntos el formato de recetario llenado y la fotografía de la preparación.

De los participantes

-Podrán participar personas nacidas y/o residentes en Catamarca, mayores de 18 años al 1º de junio de 2018, cocineros amateurs o profesionales.

-El participante declara ser autor de la/s receta/s que postula y asume toda responsabilidad en caso de demanda por plagio, falsificación o uso indebido de recetas cuya propiedad intelectual pertenezcan a otras personas.

-Los participantes que resulten ganadores y que obtengan menciones en el presente concurso autorizan a la Secretaría de Turismo a difundir sus recetas en los soportes y medios que se consideren pertinentes, tales como su página web, libros digitales o impresos, redes sociales y medios de comunicación nacionales e internacionales (diarios, revistas, televisión, radio, Internet, etc.)

-Aquellos concursantes que lleguen a la instancia final deberán llegar por su cuenta y cargo a la final presencial, a desarrollarse en la capital catamarqueña en un día a convenir del mes de junio de 2018.

-No podrá participar personal de la Secretaría de Turismo ni sus familiares directos.

Etapas y plazos del concurso

El concurso tiene dos instancias

Preselección: Un jurado, integrado por tres referentes del sector turístico y gastronómico, preseleccionará hasta 10 recetas finalistas por categoría; plato principal, bebida y postre.

Final: La instancia final del concurso será presencial, en un lugar a definir de la capital catamarqueña, e implicará la preparación en vivo de la receta seleccionada. De esta instancia surgirán las tres recetas ganadoras del primer premio, tres segundos premios, tres terceros premios y dos menciones en orden de mérito por cada categoría respectivamente.

Para esta instancia final y presencial se permitirá, en función de las características de cada receta finalista, traer parte de los ingredientes precocidos/preelaborados, si se justificara por los tiempos que demanda la preparación. De lo contrario, de no demandar más de 45 minutos, deberá elaborarse completamente en vivo.

-Los finalistas autorizan a la Secretaría de Turismo a registrar todo el proceso de elaboración de las recetas mediante fotografía y video, y a hacer uso de las imágenes para las instancias de promoción del concurso en particular y de Catamarca como destino gastronómico en general.

-Los **plazos** del concurso son los siguientes:

- Lanzamiento: 23 de abril de 2018
- Recepción de recetas: del 23 de abril al 8 de junio de 2018
- Actuación de jurado y anuncio de finalistas: del 11 al 15 de junio de 2018
- Final presencial: sábado 30 junio de 2018.
- Entrega de premios y cocina en vivo de las recetas: en el marco de la Fiesta Nacional e Internacional del Poncho 2018, que se desarrollará entre el 13 al 22 de julio. La presentación se realizará entre ese período en fechas a convenir.

Jurado y Criterios de selección

El jurado estará integrado por tres referentes del ámbito turístico-gastronómico y su decisión será inapelable.

Para la selección de las recetas a premiar el jurado tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Sabor
- Originalidad
- Utilización de productos locales
- Presentación de la preparación
- Claridad en la explicación para la elaboración
- Grado de complejidad en la preparación.

El jurado podrá declarar desierta una categoría, tanto en la instancia de preselección como en la instancia final, ya sea por falta de propuestas o por considerar que las recetas presentadas no reúnen un piso de calidad o no responden al reglamento y/o los criterios de evaluación del concurso.

Premios

Los ganadores del concurso recibirán los siguientes premios adquisición.

Categoría Plato Principal

-1º Premio-adquisición: \$ 20.000 + diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

- 3º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2 menciones con su orden de mérito: diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

Categoría Postre

-1º premio-adquisición: \$ 10.000 + diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

- 3º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2 menciones con su orden de mérito: diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-Categoría Bebida

-1º premio-adquisición: \$ 10.000 + diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

- 3º Premio-adquisición: utensilios de cocina + diploma + publicación de la receta en el recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-2 menciones con su orden de mérito: diploma + publicación de la receta en un recetario que editará la Secretaría de Turismo.

-Los ganadores serán invitados a presentar y elaborar su/s receta/s en el Pabellón de Turismo, en el marco de la 49º Fiesta Nacional e Internacional del Poncho.

Otras consideraciones

-Cualquier situación no prevista en el presente reglamento será dirimida por la organización

-La Secretaría de Turismo, como ente organizador, deslinda toda responsabilidad ante cualquier situación de plagio o falsificación por parte de

los participantes y/o ganadores, resultando responsables a título personal por incurrir en algunas de estas infracciones y/o delitos.

-Antes de la publicación de las recetas ganadoras, y a pedido de la organización, estas podrán ser preparadas por un chef y modificadas en aspectos como medidas, ingredientes, preparación, etc., con el propósito de mejorar la calidad nutricional, el sabor, la accesibilidad o presentación del plato, postre y bebida.

-La Secretaría de Turismo publicará un recetario -en formato y soporte a definir- para difundir las recetas premiadas en el presente concurso, reconociendo en todos los casos la autoría de las recetas incluidas en la publicación.



www.turismocatamarca.gob.ar