

## **5º CONCURSO GOURMET “JÓVENES CENTENARIOS”**

### **1. Denominación y objetivos:**

Expourense y Grupo Cuevas con motivo de su 150 aniversario, y en el marco de Xantar “Salón Internacional de Turismo Gastronómico”, convocan el **5º Concurso Gourmet “Jóvenes Centenarios”** que girará en torno a las máximas que han construido la identidad de Grupo Cuevas a lo largo de su historia: la innovación y la experiencia, la modernidad y la tradición, el emprendimiento y la solidez de un grupo netamente ourensano. El objetivo del concurso es promover la cocina autóctona a través de los productos gourmet y de las materias primas gallegas de calidad, transformándolas en platos tradicionales o innovadores y que, de alguna forma, recojan esta dualidad.

### **2. Participantes:**

Buscamos a los “Jóvenes Centenarios” del ámbito gastronómico. Podrán participar todas las personas mayores de 16 años, aficionados o profesionales. La participación puede ser a título individual o representando a una asociación, escuela o colectivo.

Los participantes se agruparan en dos categorías:

- Profesionales.
- Aficionados.

### **3. Inscripciones:**

Los participantes interesados podrán presentar su solicitud dirigiéndose a Expourense, en el teléfono: 988 36 60 30 o a través del mail [marketing@expourense.org](mailto:marketing@expourense.org), hasta las 13.00 horas del martes 24 Enero. En la solicitud deberán hacer constar nombre, apellidos, domicilio, teléfono y mail del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, la categoría en la que participan y la receta de los platos que presenten al concurso.

Con la presentación de los datos, el participante se hace responsable sobre la información que presente para optar por cada una de las categorías.

### **4. Condiciones de elaboración:**

- Los platos a confeccionar serán de libre elección por cada participante.
- Utilización como mínimo de un producto gourmet de origen gallego.

### **5. Elementos necesarios para la confección de los platos:**

Los participantes **deberán aportar los utensilios, herramientas así como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración.**



150 ANIVERSARIO

GRUPO CUEVAS

## 6. Funcionamiento:

Una vez cerrado el plazo de recepción de las recetas, **el jurado seleccionará 4 de ellas como finalistas** en cada categoría y estas deberán ser elaboradas durante el salón Xantar. Se realizarán en directo durante la celebración del salón ante los miembros del jurado designados para este concurso.

El tiempo disponible para la ejecución será de 30 minutos. Podrán traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada.

## 7. El Jurado:

El jurado tendrá en cuenta para la elaboración de los platos:

- Presentación
- Productos Gourmet de origen gallego utilizados
- Dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma
- La originalidad
- El empleo de las máximas y los objetivos propuestos por el Concurso “Jóvenes Centenarios”

Los platos se calificarán del 1 al 10 teniendo en cuenta los aspectos anteriormente citados.

El jurado estará compuesto por miembros del Comité Asesor de Xantar, de las escuelas de hostelería, prensa especializada y de las asociaciones de consumidores.

## 8. Premios:

CATEGORÍA AFICIONADO:

- Primer Premio: Vale de compra de 100 € a canjear en los supermercados Aquíé, Plenus o Aquí y una estancia en un balneario.
- Segundo Premio: Una estancia en un balneario.

CATEGORÍA PROFESIONAL:

- Primer Premio: Vale de compra de 150 € a canjear en los cash and carry “Cuevas Cash” y una estancia en un balneario.
- Segundo Premio: Una estancia en un balneario.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios, así como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.

Los **premios se entregarán el domingo 5 de febrero** durante la celebración de la clausura oficial de Xantar “Salón Internacional Turismo Gastronómico”.