



1er CONCURSO Nacional de cocina de Villarcayo

23 de mayo

En las instalaciones de la Escuela de Hostelería del centro de formación de la Mancomunidad Las Merindades

Los participantes deberán de enviar un e-mail antes del 6 de mayo de 2016 a la dirección : comunicacion@saborealasmerindades.es
Consultar bases en la web.

El día 10 de mayo de 2016 se publicará en la página web www.saborealasmerindades.com los seis finalistas.

Organiza



**I CONCURSO NACIONAL DE COCINA
VILLA DE VILLARCAYO**

Saborea las



Merindades

I CONCURSO NACIONAL DE COCINA VILLA DE VILLARCAYO

ÍNDICE

JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

BASES

ORGANIZACIÓN

PATROCINADORES

JUSTIFICACIÓN

La Asociación “**Saborea Las Merindades**” nace con el fin de promocionar los recursos culturales, gastronómicos, naturales, empresariales y sociales de la zona norte de Burgos, también denominada Las Merindades.

Las Merindades guarda entre sus montañas, ríos y valles, tesoros que sorprenden a sus visitantes, y la hace crecer como destino turístico por sus recursos culturales, patrimoniales, gastronómicos y, sobre todo, el entorno natural que lo complementa y aumenta su valor.

Saborea las Merindades está integrada por empresas que se sitúan como líderes en su sector aunando tradición e innovación, manteniendo claro el objetivo de apoyar el desarrollo de la zona de Las Merindades. Las empresas que la componen son: Embutidos RIOS, Patatas LOS LEONES, Granja MARTINEZ, Panadería LA MENESA, Mantequería LAS NIEVES, y Grupo DON PABLO.

El presente concurso se enmarca dentro de las acciones que la Asociación desarrolla para la promoción de Las Merindades, en este caso, de la tradición gastronómica que va unida a su historia y al desarrollo del tejido empresarial. Creemos firmemente en la importancia de ensalzar las tradiciones unidas a los procesos de innovación que aumentan la calidad de servicios y productos y enfrentan a los habitantes de las Merindades a los retos de la sociedad actual.

OBJETIVOS

- Promocionar los recursos y productos de las Merindades
- Situar a las Merindades como referente de la innovación gastronómica en el ámbito nacional
- Propiciar un espacio para la difusión de la cultura gastronómica nacional

BASES

- 1.- El concurso está organizado por la Asociación “Saborea Las Merindades”, integrada por las empresas Embutidos RIOS, Patatas Los Leones, Granja Martínez, Panadería Menesa, Mantequería Las Nieves y Grupo Don Pablo, y por el Excelentísimo Ayuntamiento de Villarcayo de Merindad de Castilla La Vieja
- 2.- En el concurso sólo podrán participar profesionales del sector
- 3.- Los participantes deberán de enviar un e-mail **antes del 6 de mayo de 2016** a la dirección comunicacion@saborealasmerindades.es con sus datos personales, establecimiento en el que desarrolla su actividad, receta del plato a elaborar (ingredientes, cantidades y elaboración), así como una foto de dicho plato
- 4.- Será obligatorio preparar un plato en el cual se deben de incluir dos de los siguientes ingredientes fabricados por las empresas organizadoras:
 - Morcilla de Burgos RIOS
 - Patatas fritas Los Leones
 - Huevos y/o lechuga de la Granja Martínez
 - Pan de Panadería Menesa
 - Leche y/o nata y/o queso de Mantequería Las Nieves
- 5.- La selección de los **seis finalistas**, que realizarán sus platos en directo en Villarcayo, se hará por parte de un jurado de profesionales del sector elegidos por la Asociación “Saborea Las Merindades”, atendiendo a la presentación, la originalidad, el sabor y la importancia de los productos enumerados en el punto 4.
- 6.- El día **10 de mayo de 2016** se publicará en la página web www.saborealasmerindades.es los seis finalistas.
- 7.- La final se realizará el día **23 de mayo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Villarcayo. Los finalistas contarán con una cocina completamente equipada**
- 8.- Todos los cocineros y ayudantes (1 por cocinero), deberán ir con la vestimenta reglamentaria para cocinar
- 9.- Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista a excepción de los ingredientes obligatorios relacionados en el punto 4, que la organización los entregará personalmente a cada finalista momentos antes de comenzar la Gran Final

10.- Tras un sorteo previo, los cocineros iniciarán la elaboración de su plato en intervalos de 5 minutos, debiendo de presentar su plato a las dos horas del inicio, compuesto por 6 raciones. La impuntualidad a la hora de presentar los platos es motivo de bajada de puntuación

11.- El jurado estará compuesto por profesionales del sector elegidos por la Asociación "Saborea Las Merindades", y valorarán la presentación, la originalidad, el sabor y la importancia de los productos enumerados en el punto 4.

12.- Los premios consistirán en:

- 1^{er} Premio: 2.500 € y placa**
- 2^o Premio: 1.500 € y lote de productos**
- 3^{er} Premio: 1.000 € y lote de productos**

13.- Los gastos de alojamiento correrán a cargo de la organización

14.- Tras el concurso, las recetas finalistas se publicarán en la web www.saborealasmerindades.es. Los participantes ceden a la organización el derecho de sus recetas, pudiendo utilizarse libremente

15.- La participación en el concurso lleva implícita la aceptación de estas bases

ORGANIZADORES



Excmo. Ayuntamiento
de Villarcayo
de M.C.V.

Saborea las
Merindades

A stylized logo for 'Saborea las Merindades'. It consists of a large black letter 'S' with a red and white swirl inside the bottom curve. To the right of the 'S' is the word 'Merindades' written vertically in a cursive font. Above the 'S' is the word 'Saborea las' written in a cursive font.

PATROCINADORES



COLABORADORES



PLATI
HOTEL RESTAURANTE

