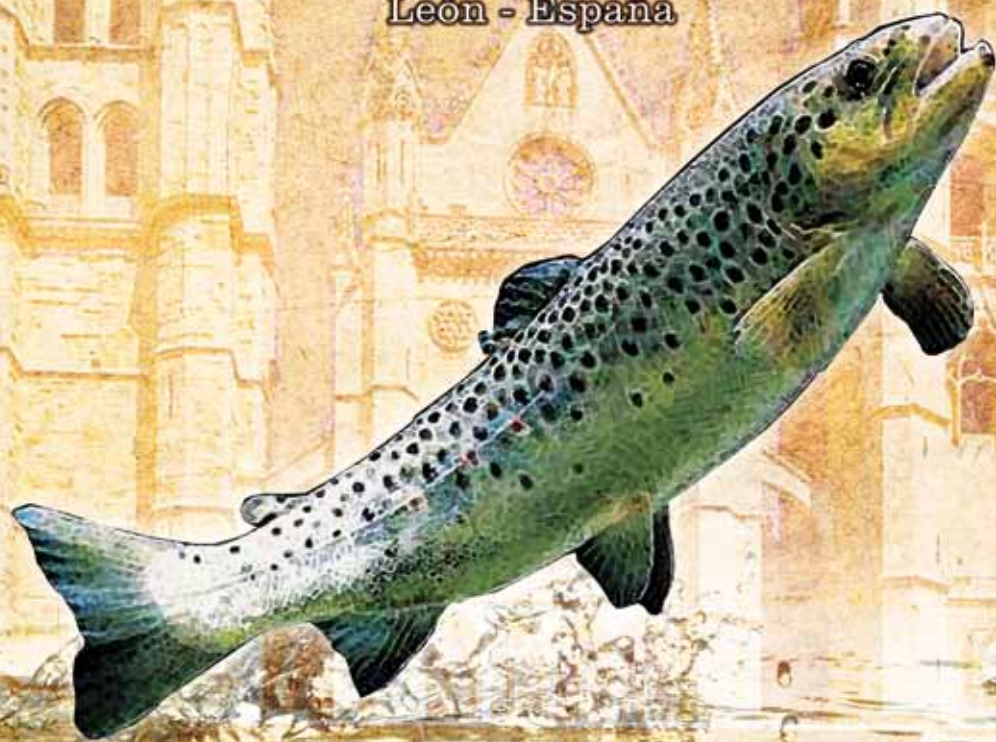


XIV *Semana Internacional de la Trucha*

7 y 8 de Junio de 2011
León - España



**Concurso Exposición Gastronómico
declarado de interés turístico regional**

Programa

7 de junio de 2011

De 9:30 a 11:00 horas

Presentación de platos en la carpa situada en la Plaza San Marcelo (antiguo Ayuntamiento).

A las 12:00 horas

Calificación, por parte del jurado, de los platos presentados. Emisión de fallo y levantamiento de acta.

De 16:00 a 20:00 horas

Los platos permanecerán expuestos al público. LA ENTRADA ES LIBRE.

A las 21:30 horas

Aperitivo cocktail en la carpa y a continuación, se celebrará la entrega de premios.

8 de junio de 2011

Se realizarán diversos actos (cocina en vivo, charlas,...) pendientes de confirmar.

Bases de participación

Participantes

Podrán participar todos los profesionales de Hostelería o Repostería (en su modalidad) nacionales o extranjeros que lo soliciten. La Comisión Organizadora está facultada para decidir la aceptación o denegación de la solicitud.

Modalidades del Concurso

El concurso tiene nueve modalidades:

- a)** Plato de Trucha (modalidad Presentación)
- b)** Plato de Trucha (modalidad Degustación)
- c)** Plato Libre (modalidad Presentación)
- d)** Plato Libre (modalidad Degustación)
- e)** Plato Cocina Leonesa (modalidad Innovación)
- f)** Plato Cocina Leonesa (modalidad Tradición)
- g)** Repostería y Pastelería (modalidad Presentación)
- h)** Repostería y Pastelería (modalidad Degustación)
- i)** Saboreando la Tapa Leonesa

a) Plato de Trucha (modalidad Presentación)

Los Platos que concurren a esta modalidad son aquellos en los que predomina su vistosidad y atractivo estético y visual sobre el aspecto puramente degustativo de los alimentos que intervienen.

b) Plato de Trucha (modalidad Degustación)

Concurren a esta modalidad los platos en los que claramente predominan sus cualidades organolépticas y gastronómicas sobre su vistosidad y presentación. Naturalmente es deseable que su presentación sea acorde con la calidad del plato. (Deberá prepararse el plato para una cantidad mínima de seis raciones).

INGREDIENTES (modalidades a y b)

Para la confección de los platos no existirá limitación alguna de ingredientes, formando parte esencial de ellos la trucha, no obstante, se procurará que en su mayor parte sean comestibles.

c), d), e) y f).

Platos libres y Cocina Leonesa

Esta modalidad tiene por objeto estimular y abrir una nueva vía de posibilidades a los profesionales del arte culinario que, de esta forma, podrán dar a conocer aquella o aquellas especialidades de las que se sienten particularmente orgullosos. Existen cuatro modalidades: Presentación, Degustación, Innovación y Tradición. El Plato Libre está abierto, sin limitación alguna de ingredientes y cualidades,

al arbitrio y criterio del concursante, pero será condición imprescindible para presentar algún plato de esta modalidad, presentar al menos otro más en alguna de las modalidades a) o b). En la modalidad de Degustación deberá prepararse el plato para una cantidad mínima de seis personas.

Estas dos modalidades, Plato Cocina Leonesa (modalidades: Tradición e Innovación), vienen a reconocer por un lado, la mejor receta tradicional leonesa que se siga desarrollando con sus ingredientes y productos habituales. Y por otro, la receta que a partir de alimentos de la tierra aporte una singularidad especial que la distinga de la elaboración tradicional.

Estos dos últimos premios, son independientes de los del resto del concurso y por tanto, no son acumulables.

g) y h). Repostería y Pastelería

Concurrarán en estos apartados los profesionales de Repostería y Pastelería. Pueden hacerlo en cualquiera de las dos modalidades. Presentación o Degustación. Se valorará positivamente en la modalidad de Presentación: la temática que se refiera a la trucha y en la modalidad de Degustación: las recetas originales, tradicionales o autóctonas. En la modalidad de Degustación, deberán prepararse como mínimo seis raciones.

i) Saboreando la Tapa Leonesa

Esta nueva modalidad, tiene por objeto promocionar la ya conocida tapa leonesa, y abrir un horizonte más amplio en la confección de pinchos de acompañamiento, tan de moda en todo León. Podrán participar todos los profesionales que lo deseen, en representación de su empresa, bien sean establecimientos de León como de otras comunidades autónomas. La composición de las tapas que los cocineros/as crean oportunas elaborar, son de libre elección, con la salvedad de que deberán confeccionar 10 tapas todas iguales. Este motivo es para que todos los miembros del Jurado Calificador, puedan degustar las tapas.

Número de Platos

El número total máximo de platos admitidos por cada concursante será de cuatro.

El número de tapas, todas iguales, será de 10.

Solicitudes

Deberán tener entrada en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de León.

Avda. República Argentina, 32-1º C (Pasaje Ordoño II), 24004 León, antes de las 14:00 horas del día 3 de junio de 2011, debidamente cumplimentadas para dicho fin.

En concordancia con la campaña de protección de esta especie, es obligatorio concursar con trucha de piscifactoría.

Premios Oficiales

Se establecen los siguientes premios:

A) Platos de TRUCHA (modalidad de Presentación)

1º Premio TRUCHA DE ORO y 700 € en metálico.

2º Premio TRUCHA DE PLATA y 400 € en metálico.

3º Premio TRUCHA DE BRONCE y 250 € en metálico.

B) Platos de TRUCHA (modalidad de Degustación)

1º Premio TRUCHA DE ORO y 700 € en metálico.

2º Premio TRUCHA DE PLATA y 400 € en metálico.

3º Premio TRUCHA DE BRONCE y 250 € en metálico.

C, D, E y F) Plato Libre
y Cocina Leonesa

Premio a la Presentación:

Trofeo y 450 € en metálico.

Premio a la Degustación:

Trofeo y 450 € en metálico.

Cocina Leonesa Innovación:

Trofeo y 450 € en metálico.*

Cocina Leonesa Tradición:

Trofeo y 450 € en metálico.*

G y H) Pastelería y Repostería

Premio a la Presentación:

Trofeo y 450 € en metálico.

Premio a la Degustación:

Trofeo y 450 € en metálico.

i) Saboreando

la Tapa Leonesa

Trofeo y 350 € en metálico

Presentación de los platos

Día 7 de junio

Los platos que se presenten deberán ser depositados en la carpa antes de las 11:00 horas del día 7 de junio de 2011, para su posterior exposición y calificación por parte del jurado. Durante la fase de calificación no se permitirá ningún distintivo o referencia que pueda identificar su procedencia, establecimiento o la persona que lo ha elaborado.

Denominación de los platos

Con el objeto de facilitar al jurado la calificación, se le entregará una relación con la denominación o nombre artístico de cada plato. Por este motivo, no se permitirá (o se omitirá en la relación, si procediera) que en la Denominación del plato figure alguna referencia que igualmente pueda orientar al Jurado sobre la procedencia, el establecimiento o la persona que lo ha elaborado.

Jurado Calificador

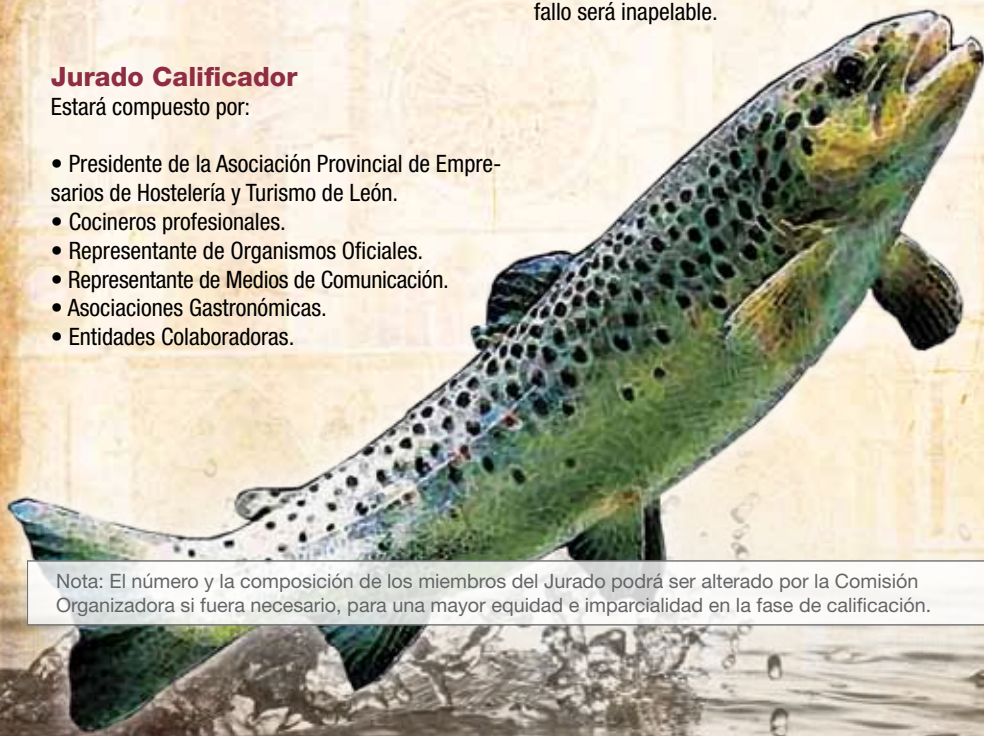
Estará compuesto por:

- Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de León.
- Cocineros profesionales.
- Representante de Organismos Oficiales.
- Representante de Medios de Comunicación.
- Asociaciones Gastronómicas.
- Entidades Colaboradoras.

La modalidad de Pastelería y Repostería tendrá un jurado específico compuesto por profesionales de este sector.

Fallo del Jurado

El Jurado comenzará a calificar a las 12:00 horas. Cada miembro del Jurado Calificador, independientemente, por separado y sin comentarios que puedan influir en el resto de los miembros, puntuará los diferentes platos que se hayan presentado a concurso en la hoja oficial que se le facilitará. Esta hoja de puntuaciones, una vez cubierta, se entregará a la Mesa de la Organización, que estará compuesta por tres miembros de la Comisión Organizadora. La Comisión Organizadora, tras el recuento de puntuación, establecerá los premios y levantará el correspondiente acta. El fallo será inapelable.



Nota: El número y la composición de los miembros del Jurado podrá ser alterado por la Comisión Organizadora si fuera necesario, para una mayor equidad e imparcialidad en la fase de calificación.