CAÑETE

1 CONCURSO DE COCINA FRÍA GASTROALVARADA 2021

1º PREMIO: DIPLOMA + 200€

2º PREMIO: DIPLOMA + 150€

3º PREMIO: DIPLOMA + 75€

18 DE JULIO COCINADO DE LOS 5 FINALISTAS EN LAS ESCUELAS VIEJAS Y ELECCIÓN DEL GANADOR

PRIMARÁ LA 'COCINA DE LA ABUELA' Y LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA ZONA

BASES DEL CONCURSO (RESUMEN):

- Solo habrá una categoría: amateur.
- Cada participante podrá presentar 1 única receta.
- El concurso constará de 3 fases:

  1. La inscripción, con fecha límite el 3 de julio. Deberán aparecer los datos personales y de contacto, así como la receta al detalle (ingredientes, nº de comensales, descripción...). Se valorarán positivamente las que cuenten con una descripción de la historia del plato, su utilidad o función, etc. De esta fase, se seleccionarán 10 recetas, para la siguiente fase.
  2. Un vídeo de 2 minutos de duración, con fecha límite el 10 de julio, con la preparación de la receta inscrita. Se mandará también de forma escrita por email. De esta fase, se seleccionarán 5 finalistas para la última fase.
  3. El cocinado de la receta, de forma presencial, el 18 de julio en las Escuelas Viejas. El participante deberá llevar todos los utensilios e ingredientes que necesite. El jurado seleccionará el plato ganador y los dos finalistas.

- La única fase presencial será la última, en las demás, deberá enviarse la información solicitada a las siguientes direcciones: alcaldia@villadecanete.com
  isasegarra@gmail.com
  mrpabovi_@hotmail.com

(Todos los detalles de este concurso de cocina y de sus bases, estarán disponibles en la web de Alvarada.com, en la web del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha (ICGCLM) y en www.webosfritos.es)