



IV CONCURSO GASTRONOMICO COCINAR CON VINO “VIÑA DO CAMPO”

EDICION 2016

Bodegas Docampo convoca el Concurso Gastronómico Viña do Campo “Cocinar con vino”, edición 2016, en las modalidades de aficionados y alumnos de centros y escuelas de Hostelería de Galicia y cuyo plazo de admisión concluye el 11 de enero de 2016.

Junto al envío de las características y especificaciones de cantidades y contenidos y elaboración de la receta presentada, el participante deberá hacer constar los siguientes datos:

Nombre y apellidos (de ambos si es más de un concursante, admitiéndose un máximo de dos personas por receta)

Modalidad en la que participa:

-Alumno de Escuela de hostelería

-Aficionado

Si es alumno, Escuela o Centro donde estudia. Teléfono de contacto (del centro y del alumnos). Correo electrónico (del centro y del alumno)

Nombre de la receta con la que participa:

ESPECIFICACION DE INGREDIENTES CANTIDADES

FORMA DE ELABORACION (descripción del proceso)

Los platos deberán ser de creación propia.

Tanto la receta como los datos del concursante, se enviara bien por correo postal a BODEGAS DOCAMPO, Sampaio-Ribadavia, especificando en el sobre **IV CONCURSO GASTRONOMICO COCINAR CON VINO** o por correo electrónico a la Secretaría Técnica del Concurso:

globaleventosycomunicacion@gmail.com indicando como asunto: Concurso Gastronomico Cocinar con Vino "Viña do Campo"

Las opciones de propuestas de recetas tendrán dos modalidades: plato principal y postre. Cada concursante elegirá una de ellas, pudiendo presentar una única receta por la opción seleccionada.

Los concursantes durante la presentación del plato ante el jurado deberán explicar su composición así como sus características.

Es obligatorio maridar los platos con cualquier vino, blanco o tinto, de Bodegas do Campo.

Cada concursante aportará los ingredientes, así como aquellos utensilios de cocina necesarios para elaborar el plato, por lo tanto, deberá aportar materias primas y materiales necesarios para su elaboración. Bodegas Docampo concederá a los concursantes una ayuda económica de 50,00 €.

Las recetas serán seleccionadas por riguroso orden de recepción.

El jurado, con las recetas recibidas, evaluará aquellas finalistas que participarán en el Obradoiro instalado en el certamen gastronómico XANTAR edición 2016 y donde se llevará a cabo el fallo de los premios. Habrá tres finalistas por cada modalidad.

Las recetas ganadoras pasarán a ser propiedad de Bodegas Docampo

La decisión del jurado será inapelable.

El incumplimiento de estas bases significará la descalificación del concursante.

FASES DO CONCURSO:

La organización comunicará a los finalistas la hora de inicio del concurso y cada participante dispondrá de 60 minutos para la elaboración del plato.

1ª. Elaboración y presentación del plato

2ª. Degustación del plato por parte del jurado

PUNTUACIÓN:

Existirán cuatro elementos de valoración:

Elaboración del plato con un máximo de 30 puntos.

Presentación del plato con un máximo de 10 puntos.

Degustación del plato con un máximo de 10 puntos.

Mejor maridaje del plato con un máximo de 10 puntos.

Utilización de ingredientes de la zona (mínimo 3) con un máximo de 10 puntos.

PREMIOS:

Los premios establecidos para ambas modalidades son los siguientes para ambas categorías:

-PRIMER PREMIO

400,00 € y diploma

-SEGUNDO PREMIO

180,00 € y diploma

-TERCER PREMIO

125,00 € y diploma