

Bases
II Concurso
de
Alta Cocina
“Cereza
Castillera”

1º La concejalía de Cultura y Festejos de Castillo de Locubín (Jaén) convoca el **II Concurso de Alta Cocina “Cereza Castellera”** que se celebrará la semifinal el **Lunes día 12 de Junio en el Parador de Santa Catalina en Jaén** y la Final el **domingo 19 de junio de 2016**, dentro del marco de la **“Fiesta de la Cereza”** de dicho municipio.

2º Las inscripciones estarán abiertas a todos aquellos cocineros, profesionales y en activo, en representación de un establecimiento de hostelería.

3º El plazo máximo de entrega de las inscripciones correspondientes será el próximo **6 de junio de 2017**.

4º Una vez recibida la inscripción, un jurado experto preseleccionará a ocho semifinalistas para que se puedan clasificar 4 únicos finalistas tomando como base los siguientes parámetros:

- Nombre y descripción del plato, receta y foto del plato presentado (se pueden utilizar dispositivos móviles).
- **El uso de la cereza de Castillo de Locubín será obligatorio en cualquiera de las elaboraciones que se presenten a este certamen gastronómico.**

5º A los concursantes seleccionados se les confirmará su participación vía correo electrónico y/o teléfono en un plazo máximo de 48 horas tras la fecha límite de inscripción y mediante la ficha de inscripción oficial del sorteo.

6º La participación es gratuita.

7º Los concursantes podrán presentar propuestas tanto dulces como saladas, calientes o frías, estando totalmente prohibido el uso de productos preparados a excepción de verduras peladas sin cocinar, lavadas sin cortar, fondos y bases de salsas.

– El jurado experto se asegurará antes del comienzo del concurso que todos los ingredientes cumplan con el reglamento estableciendo, de no ser así éstos serán retirados inmediatamente.

8º Horario:

- Los ocho concursantes seleccionados para la semifinal deberán presentarse en El Parador de Santa Catalina el día 12 de Junio a las 17:00 horas.

– Los cuatro concursantes seleccionados deberán presentarse en la **“Fiesta de la Cereza”**, situada en el Parque Municipal de Castillo de Locubín a las 09:00 h. del día 18 de junio de 2017.

– El concurso dará comienzo a las 10:00 h. siendo el tiempo estipulado para cocinar y emplatar de **90 minutos** exactamente.

9º REGLAS:

- a) El plato será puntuado según la presentación, el gusto y la importancia de la cereza de Castillo de Locubín en su elaboración.

- b) Se elaborarán **cinco platos** de la receta presentada.

- c) Los ingredientes para la elaboración del plato los aportará cada finalista, siendo indispensable que la cereza utilizada proceda de la localidad de Castillo de Locubín.

- d) Los cocineros participantes no contarán con ningún tipo de ayuda adicional, siendo ellos mismos los encargados de la elaboración y presentación final del plato.
 - El uso de chaquetilla es obligatorio.
 - Los concursantes dispondrán para cocinar de: mesa, fuego de inducción y horno de convección.
 - Queda prohibido el uso de ingredientes no comestibles.
 - Los ocho semifinalistas finalistas cederán los derechos de uso de fotografías y recetas al Ayuntamiento de Castillo de Locubín y a Jaén Gastronómico para posterior difusión y promoción.

10º Premios:

– Primer premio: 1.000 €, bajo el patrocinio del Exmo. Ayuntamiento de Castillo de Locubín.

Nota: para resolver dudas o ampliar la información de las bases del concurso, puede contactar con la organización a través del correo electrónico jaengastronomico@gmail.com