

## **MUESTRA JOVEN DE CULTURA GASTRONÓMICA**

*Inscripciones: Del 23 de enero al 21 de marzo de 2013*

### **Objeto**

El Área de Juventud del Ayuntamiento de Málaga con el objetivo de fomentar la aparición de nuevos valores en el sector de la gastronomía, pone en marcha la Muestra de Cultura Gastronómica, con el fin de fomentar a jóvenes cocineros, donde destaquen la selección de los ingredientes utilizados, cualidades gustativas, la elaboración y desarrollo de la receta, entre otros,

### **Obras a presentar**

Se podrán presentar hasta un máximo de tres recetas de creación propia en cada una de las modalidades de esta muestra.

Modalidades:

- Cocina Salada.
- Cocina Dulce.
- Cocina Malagueña.
  - o En esta modalidad, los ingredientes de las recetas presentadas tienen que ser productos agropecuarios de Málaga y/o provincia.

### **Participantes**

- Jóvenes con edades comprendidas entre 18 y 30 años, ambas inclusive.
- Haber nacido, residir, estudiar o trabajar en Andalucía
- Se puede participar de forma individual o colectiva.
- Los participantes solo podrán inscribirse en un grupo.
- Podrán participar alumnos y antiguos alumnos procedentes de escuelas de cocina, hostelería, institutos de enseñanzas medias y superiores, talleres, entre otros cocineros.

### **Premios**

Premio Cocina Salada: 900 euros

Premio Cocina Dulce: 900 euros  
Premio Cocina Malagueña: 900 euros

### **Documentación a presentar**

- Boletín de inscripción debidamente cumplimentado, acompañado de fotocopia del DNI. Deberá de aportar documento justificativo de su nacimiento, residencia, estudios o trabajo en Andalucía (ver bases generales).

- Dossier que deberá incluir:

\*Tres copias de la receta a concurso en la que conste: nombre del plato, ingredientes, elaboración y presentación.

\*Tres fotos a color del plato a presentar.

### **Condiciones de la muestra**

El jurado designado al efecto seleccionará a los finalistas de cada modalidad.

El jurado seleccionará una receta de las presentadas por cada participante para la fase final; por lo que, cada participante accederá a la final de una sólo modalidad, aunque haya presentado recetas en otras modalidades.

Cada concursante dispondrá de un máximo de tres horas para elaborar un único plato, en una única jornada, fijada por la Organización. Cuando se concurse en grupo, sólo se permitirá a uno de los miembros elaborar la receta seleccionada.

Los materiales, utensilios y herramientas los proporcionarán el centro colaborador. Los participantes que pasen a la final, podrán visitar las instalaciones días antes del evento, previo aviso al representante del Centro donde se desarrollará la final

Los concursantes deberán ir debidamente uniformados, los ingredientes para la elaboración de los platos, serán aportados por el participante. Elaborarán dos raciones del plato seleccionado, una para degustación del jurado y otra para la exposición.

El jurado estará formado por restauradores de reconocido prestigio dentro del mundo de la restauración y valorará entre otros criterios: Nombre del plato, selección de los ingredientes utilizados, cualidades gustativas, elaboración y desarrollo de la receta, presentación del plato y fotografía del plato a elaborar.

Tras la degustación y valoración por el jurado, se procederá a la lectura del acta de premiados