



A.C.A.
ASOCIACIÓN
COCINER@S
DE ARAGÓN

XVIII Certamen de Cocina y Repostería de Aragón "LORENZO ACÍN"

Fecha - lunes 10 de mayo 2021

Lugar - Feria de muestras de Zaragoza

Potenciar la Cocina Aragonesa como motor del turismo en Aragón y sus productos con el sello C' alial, Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), Artesanía Alimentaria, Producción Ecológica o Producción Integrada y resto de sellos de Certificación por Origen que tenemos en la comunidad autónoma. Más información en: ARAGÓN ALIMENTOS - www.aragonalimentos.es

- Difundir la Cocina Aragonesa y sus productos. Tanto en el interior como en el exterior de nuestra Comunidad Autónoma.
- Incentivar la innovación en la elaboración de platos cuyos elementos principales sean los productos de Aragón así como mantener y actualizar las recetas tradicionales aragonesas.
- Promocionar la participación de los cocineros de Aragón y de los alumnos de las Escuelas de Hostelería Aragonesas en certámenes profesionales.

Requisitos:

- Pertenecer a la A.C.A., y estar al corriente de pago de las dos últimas cuotas anuales.
- También podrán participar los alumnos que cursen estudios de cocina en las escuelas de hostelería de la comunidad autónoma de Aragón.

Bases:

- Se preparara un primer plato cuyo ingrediente principal será arroz Brazal. Se valorará el ingenio y creatividad en la adaptación del arroz Brazal, variedad Maratelli en un primer plato que deberá ir acompañado de otros ingredientes de Aragón Alimentos.

Nota: Este año se incluye dentro de las exigencias, el conocer a la perfección las características, temporada de producción, valores y puntos fuertes de los Alimentos de Aragón utilizados, ya que a lo largo del concurso se harán preguntas acerca de los alimentos que se hayan puesto en la receta, siendo motivo de penalización el desconocimiento de estos. En caso de no poder utilizar un alimento en concreto porque no sea la temporada de producción, se puede nombrar en la receta pero habrá que especificar que se está utilizando otro de similares características por ese motivo y demostrar que se conoce el que se utilizase si la temporada fuese la correcta.

- Un segundo plato con una cesta sorpresa con gran presencia de "Alimentos Nobles", la cesta contendrá diversos ingredientes y la receta deberá estar elaborada con al menos 5 ingredientes aragoneses, de los cuales alguno será de utilización obligatoria y el resto de libre elección entre los ingredientes de la cesta. El concursante deberá conocer a la perfección la nomenclatura correcta y las características de los productos de libre elección ya que será parte importante de la puntuación de la receta. (Para ello se puede consultar la página <https://www.comparteelsecreto.es/figuras-de-calidad-diferenciada/>).

La cesta se entregará a los participantes al inicio de su participación y deberán escribir en un papel el nombre de la receta y explicar de manera muy breve en que consiste o enumerar las elaboraciones realizadas.

- Se confeccionará un postre cuyos ingredientes principales sean "Conguitos" de chocolates LACASA (<https://www.tienda.lacasa.es/14-conguitos>) y alguna de las variedades de Yogures de Villacorona (<https://www.villacorona.es/yogures>).
 - Aquellos productos obligatorios, al igual que los ingredientes de la cesta sorpresa para la elaboración del plato principal, los aportará la organización el día del concurso. El resto de ingredientes deberá aportarlos cada concursante.
 - Debido a la situación de pandemia, la organización se reserva el derecho de anular el concurso si en las fechas previas la situación no es propicia.
 - La organización enviará a todos los concursantes un protocolo anti-Covid, que será de obligado cumplimiento, suponiendo el no hacerlo la expulsión inmediata del certamen.
 - También debido a la situación reinante, la presencia de público en el certamen quedará condicionada a las limitaciones de aforo que rijan en ese momento, además **se suspende la tradicional cena de hermandad entre socios sine die.**
 - La vajilla o soporte para el primer plato y el postre será aportada por los participantes, dejando así abierta la creatividad también en este aspecto. Se dispondrá de un tiempo de preparación de tres horas para las recetas y diez minutos para el emplatado.
 - Para la confección de las recetas se tendrá en cuenta el tiempo para la realización de las mismas, debiendo elaborar las recetas íntegramente en el tiempo designado.
 - Habrá que realizar un total de 4 raciones de cada plato 3 para la degustación de los miembros del jurado y 1 para la exposición.
 - Los ingredientes seleccionados para la elaboración de los platos y los utensilios necesarios para su preparación, serán aportados por los concursantes, excepto la cesta sorpresa que será, obviamente, aportada por la organización.
- A cada concursante se le entregará la cantidad lógica de producto necesario para hacer las raciones exigidas.

Jurado Técnico:

Compuesto por tres miembros de A.C.A. - Deberán calificar la técnica, organización, uniformidad y limpieza de cada pareja participante. Son 4 apartados para puntuar de 0 a 3 puntos cada uno.

Darán la entrada a los participantes, supervisarán que cumplen con las bases establecidas para todos y comprobarán que los tiempos de realización son los asignados.

Penalizaciones:

No respetar los requisitos dados para todos los participantes, 10 puntos. No utilizar los productos propuestos, 5 puntos.

Utilizar más tiempo del previsto, 2 puntos por cada fracción de 5 minutos que se exceda del tiempo hasta un máximo de 15 minutos (total 6 puntos).

Se tendrá en cuenta y se penalizará la no correcta uniformidad por parte de los concursantes.

Se vigilará especialmente que todas las elaboraciones se realicen en el tiempo del concurso, penalizando a los concursantes que traigan estas preparadas.

Jurado degustador:

La puntuación para el apartado de habilidad y destreza, será de 1 a 5 puntos y para el apartado de emplatado de 1 a 3 puntos. Tres miembros puntuarán el primer plato, otros 3 miembros puntuarán el segundo plato y 3 miembros más puntuarán el postre. Deberán calificar la originalidad, presentación, la utilización del ingrediente principal de cada plato y de Aragón Alimentos, finalmente la degustación. La puntuación por apartado de uno a cinco puntos para los primeros, segundos platos y postre. Cada jurado dispondrá de las recetas.

Todos los jurados degustadores aplicarán el mismo criterio para la puntuación.

El jurado degustador estará compuesto por personas de reconocido prestigio dentro de la restauración y la gastronomía.

Recetas:

Recetas del primer plato y postre. A todas las recetas se les pondrá un nombre.

Nombre de los platos, ingredientes para 4 personas, teniendo en cuenta la utilización de los ingredientes exigidos, elaboración y fotografía.

A las dos recetas con fotografía de los platos, se les adjuntará el nombre del participante y su ayudante si va a disponer de él. Fecha de nacimiento, dirección, e-mail y teléfono de contacto del concursante y del ayudante. Las recetas se enviarán por correo electrónico a info@cocinerosdearagon.com y en el cuerpo del mensaje habrá que poner "Recetas Concurso ACA 2021".

El número de participantes en la final será de como máximo 10 concursantes más dos de reserva (cada concursante podrá participar asistido por un ayudante en cuyo caso deberá inscribirse como tal).

Fecha límite de entrega de recetas: 24:00 h. Día 19 de abril. Una vez admitidas las recetas, la organización se pondrá en contacto con todos los candidatos para confirmar su participación entre los días 21 y 23 de abril.

Primer premio:

Trofeo, diploma y premio en metálico 2000 Euros

Segundo premio:

Trofeo, diploma y premio en metálico 1000 Euros

Tercer premio:

Trofeo, diploma y cheque Makro por valor de 500 Euros

Todos los concursantes recibirán diploma acreditativo de su participación.

Horario previsto para el desarrollo del Certamen:

10:30 h: Encuentro del jurado técnico y concursantes.

10:45 h: Sorteo para el orden de participación.

11:00 h: Inicia la 1ª pareja su participación.

14:15 h: Se presentarán a degustación de los jurados el primer plato, el segundo y el postre. El resto de los participantes, seguirán el orden del sorteo en intervalos de quince minutos. Salvo que alguna de las parejas participantes, sobrepasara el tiempo de 15 minutos de su hora de pase, en cuyo caso pasaría a entregar en último lugar.

Fallo del Jurado:

Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado. Finalizado el Certamen el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable. La entrega de premios y trofeos se realizará después del fallo del jurado en el mismo recinto prevista entre las 18h y las 18:30h aproximadamente.

Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes.

Todas las recetas presentadas ceden los derechos a la A.C.A.

Nota:

Los ganadores del Certamen representarán a la Asociación en los Concursos de Cocina a nivel nacional o internacional que la Asociación tenga derecho a participar.

La organización se reserva el derecho a modificar las bases o cambiar el desarrollo del Certamen que por motivos ajenos a su voluntad tuviera que realizar.

Los premios en metálico estarán sujetos a las retenciones (IRPF) e impuestos que en su momento estén vigentes.

La organización montará una zona de comida tipo buffet para que los asistentes puedan comer y beber a lo largo del día.