



CERTAMEN GASTRONÓMICO DE LA TRUCHA 2024

BASES

1. Presentación

El Ayuntamiento de León y la asociación Hostelería de León, con la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, convocan la LVII Edición del “Certamen Gastronómico de la Trucha 2024”.

El evento es un concurso profesional para elegir la mejor creación del país elaborada con trucha. Se celebrará el lunes 3 de junio por la tarde y cada plato será puntuado por un prestigioso jurado nacional, pudiendo participar cualquier profesional de cualquier lugar del país que represente a un restaurante abierto y con cocina en sus instalaciones.

2. Objetivo

Con este evento, el Ayuntamiento, Hostelería de León y Gustatio pretenden promocionar la trucha como producto interesante desde un punto de vista nutricional, sostenible y saludable, pero dándole valor añadido, impulsando elaboraciones creativas y de producto, con el objetivo de que los consumidores aprecien y diferencien las buenas elaboraciones.

Además, se trata de animar y dinamizar la hostelería que se esfuerza y que gusta de cuidar los ingredientes y preparaciones. Ser condecorado en este certamen tendrá una gran repercusión mediática y supondrá llenar su restaurante durante varios meses, participar en jornadas por España y un largo número de beneficios.

3. Difusión

La celebración del certamen será divulgada a través de prensa, radio y soportes promocionales, así como en las redes sociales de las entidades organizadoras.

4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del martes 23 de abril al miércoles 15 de mayo ambos inclusive, siendo el número máximo de plazas reservadas para la final del certamen de 12 establecimientos de toda España.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo en la web www.hosteleriadeleon.com o en www.gustatioeventos.es rellenando el formulario del "Concurso Gastronómico de la Trucha". En ese instante no será necesario indicar la receta ni el nombre del plato, pero con posterioridad y antes de que finalice el plazo de inscripción sí se les solicitará una foto, los ingredientes y la receta del plato. La cuota de participación es gratuita y además la organización correrá con los gastos de desplazamiento (con una bolsa de viaje de 100 € para aquellos establecimientos de fuera de la provincia que estén a menos de 500 km y de 150 € para aquellos establecimientos cuya distancia a León sea superior) y una noche de alojamiento de dos personas de cada establecimiento en habitación compartida para los finalistas de fuera de la provincia de León.

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando proceda a enviarnos el formulario o boletín y la fotografía. Todos los mails serán respondidos confirmando su participación.

5. Concurso

Se realizará el lunes 3 de junio a las 17:00 horas en el Barceló León Conde Luna (Avda. Independencia, 7). Los finalistas se conocerán el viernes 17 de mayo, valorados por el jurado y una vez hayan chequeado las técnicas utilizadas, las fotos e ingredientes. El criterio para elegir los finalistas estará basado en los siguientes parámetros (estética del plato, 5 puntos; originalidad de la creación, 5 puntos; complejidad, 10 puntos). El día de la final se realizará el sorteo para determinar el orden de salida y comenzará la degustación en cata ciega. La entrega de premios será a las 19:30 horas. El ganador del concurso recibirá un premio de 2000 euros, existiendo un segundo premio de 1000 € y un tercero de 500 €.

Debido al alto nivel de los establecimientos participantes en los últimos años y ante la posibilidad de que surjan dudas como novedad la organización podrá solicitar una visita en fecha consensuada con el restaurante para degustar el plato presentado a concurso. Esto permitirá resolver dudas ante recetas de similar nivel de complejidad y ser más justos en la elección de los finalistas.

6. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

El certamen está abierto a establecimientos hosteleros de toda España. Podrán participar restaurantes, gastrobares, winebar... y cualquier local que tenga un comedor donde servir platos cumpliendo las normas sanitarias y disponga de cocina propia en el mismo local.

7. Características del concurso

Las características que deben reunir las creaciones para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

- a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyos ingredientes integrantes sean todos comestibles**, estando presente entre ellos la trucha.
- b- En este certamen se busca estimular la creatividad, pero dándole mucha importancia al sabor en los platos y al equilibrio entre los diferentes ingredientes.
- c- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas.
- d- El peso máximo permitido del plato elaborado será de 200 gramos.
- e- Cada participante deberá llevar sus utensilios, ingredientes y platos de presentación.

8. Jurado del certamen

Estará compuesto por un máximo de ocho personas, entre las que estarán representados **prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos** nacionales, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- Presentación o fase visual: se valorará la disposición de los ingredientes y su atractivo desde el punto de vista visual (3 puntos).
- Originalidad: la creatividad también se valora. Esto implica nuevas elaboraciones o la interpretación de recetas de toda la vida con una visión actual (2 puntos).
- Sabor o fase gustativa: comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca. Debe predominar el conjunto y el equilibrio entre los ingredientes, que sea gustoso (10 puntos).

- Impresión general: aquí se incluyen el resto de parámetros, ya sean aromáticos, virtudes y/o defectos, y otras características no comprendidas en los parámetros anteriores (5 puntos).

La puntuación total será por tanto sobre 20 puntos. Se otorgará un +2 puntos extra al plato que más haya gustado a cada miembro del jurado y un +1 punto extra al segundo plato más valorado por cada uno.

9. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Los participantes permiten con esta aceptación la incorporación al fichero de restaurantes de Gustatio y compartir los datos facilitados con Hostelería de León y el resto de colaboradores del certamen.

León, a 10 de abril de 2024