



Laura O.

**CONVOCATORIA Y BASES**  
**DEL XV CONCURSO DE COCINA**  
**“UTIEL GASTRONÓMICA 2023”**

## **I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.**

El M. I. Ayuntamiento de Utiel y la Comisión Organizadora de la Feria Utiel Gastronómica convocan el decimoquinto Concurso de Cocina Amateur “Utiel Gastronómica”. Es objetivo principal del Concurso de Cocina “Utiel Gastronómica” difundir la cocina utielana mediante la elaboración de platos, para su posterior degustación pública, a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir al mayor éxito y difusión de la XXVI Edición “UTIEL GASTRONOMICA 2023”.

## **II. PARTICIPANTES.**

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, peñas, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

## **III. INSCRIPCIONES.**

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud en la Casa de Cultura (C/ Camino, nº 1. Utiel) hasta las 20 horas del miércoles, día 18 de octubre de 2023. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, y la receta o recetas de los platos que presenten al Concurso.

## **IV. ESPECIALIDADES.**

Se establecen dos especialidades culinarias;

- ***Elaboración de plato tradicional utielano a elegir entre: ajoarriero, morteruelo, gazpacho, pisto y potaje.*** A celebrarse el sábado 21 de octubre.
- ***Elaboración de plato libre*** (plato o platos de libre elección por cada participante) para el domingo 22 de octubre.

## **V. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.**

Cada elaboración que se presente al Concurso habrá de permitir aproximadamente, al menos, el equivalente a 50 degustaciones (no raciones) en los recipientes que la Organización de “UTIEL GASTRONÓMICA 2023” pone a disposición del público.

Tanto la realización del *Plato Libre* como la del *Plato tradicional*, se pueden desarrollar en el recinto que la Organización disponga al efecto en el Paseo de La Alameda o en sus inmediaciones, como en otro lugar y presentar los platos ya finalizados. En ambos casos, no podrán emplearse ingredientes precocinados.

Los concursantes deberán, una vez el jurado evalúe las elaboraciones culinarias, ofrecer éstas al público en general, quien previa entrega del ticket correspondiente podrá proceder a su degustación.

A posteriori la organización liquidará a los concursantes los tickets que hayan recogido al precio de 1,00 €, que deberán ser entregados junto a un modelo de nota de cargo con los datos y firma del concursante.

## **VI. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS.**

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas y equipos de cocina, así como el combustible e ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración, además de ropa adecuada al efecto. La organización del concurso no se hace responsable caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

Asimismo, cada participante deberá ser auxiliado por al menos dos personas que se encarguen de colaborar en la degustación pública del plato.

## **VII. FECHAS DE REALIZACIÓN.**

El concurso será abierto y se desarrollará el *sábado día 21 de octubre* (**Elaboración tradicional** a elegir entre: **ajoarriero, morteruelo, gazpacho, pisto y potaje**) y el *domingo día 22 de octubre* (**Elaboración libre**), a partir de las 11,00 h en el recinto ferial ubicado en el Paseo de la Alameda. En ambos casos, los platos deberán estar finalizados y presentados a las 13,30 h, cuando el jurado procederá a la calificación.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

## **VIII. PREMIOS Y CALIFICACIONES.**

Se establecen los siguientes Premios, en función de las dos especialidades mencionadas;

**- *Elaboración de plato libre***

- 1er. Premio, dotado con la cantidad de 200 €.
- 2º Premio, dotado con la cantidad de 150 €.
- 3º Premio, dotado con la cantidad de 100 €.

**- *Elaboración de plato tradicional***

- 1er. Premio, dotado con la cantidad de 200 €.
- 2º Premio, dotado con la cantidad de 150 €.
- 3º Premio, dotado con la cantidad de 100 €.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato;
- La dificultad en su elaboración;
- El empleo de ingredientes propios de la gastronomía utielana;
- El gusto y el aroma;
- La presentación;
- La originalidad del plato.

**IX. EL JURADO.**

El Jurado estará designado por la Comisión Organizadora de Utiel Gastronómica 2023.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

**X. BASE GENERAL.**

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

En Utiel, a veintiuno de septiembre de dos mil veintitrés.