

GASTRONOMÍA Y TERRITORIO

PRODUCTO LOCAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Gastronomía y Territorio es un proyecto financiado por la **Diputación de Salamanca** e impulsado y gestionado por los cinco Grupos de Acción Local de la provincia - **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (comarca de Ciudad Rodrigo), cuyo objetivo es dinamizar la economía a escala local con la promoción de los productos autóctonos agroalimentarios de la provincia de Salamanca y de la oferta gastronómica de calidad, mediante el impulso de una cultura empresarial basada en la confianza y en la generación de redes de cooperación intersectoriales.

Tras el éxito de la Edición del 2018 de **Gastronomía y Territorio**, los Grupos de Acción Local salmantinos promueven el **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca**, a través del cual se pretende proyectar la imagen de la provincia a través de sus **productos locales**, transformados en propuestas gastronómicas que podrán ser degustadas en los restaurantes del medio rural salmantino que opten por formar parte de esta experiencia culinaria enfocada a generar sinergias estables entre los sectores agroalimentario, restauración y turismo.

Bases del II Concurso de Cocina PRODUCTO LOCAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA

1. Los Grupos de Acción Local de la provincia de Salamanca, esto es, **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (comarca de Ciudad Rodrigo), promueven el **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca**, evento financiado por la **Diputación de Salamanca**.
2. La inscripción al Concurso está abierta a todos los restaurantes o entidades relacionadas con la gastronomía en activo y ubicadas en una localidad del medio rural de la provincia de Salamanca, legalmente registrada, pudiendo presentar cada una de las empresas un **máximo de una receta** (plato y/o tapa) por establecimiento.
3. **El plazo de inscripción permanecerá abierto desde el 23 de septiembre hasta el de 7 de octubre de 2019.**
4. La inscripción en el **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca** será **gratuita**.
5. La inscripción se hará efectiva y se validará cumplimentando la ficha online disponible en **www.gastronomiayterritorio.com**.
6. La organización del evento tendrá un máximo de 48 horas para confirmar la admisión de las empresas que soliciten la inscripción en el evento.

7. Las empresas admitidas han de remitir con anterioridad al inicio del Concurso a la organización del evento los siguientes elementos:
 - a. La descripción.
 - b. La receta (plato y/o tapa).
 - c. La importancia del producto autóctono utilizado en el resultado final.
 - d. Ingredientes del plato o tapa.
 - e. Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG (entre 1 y 3 MB).

8. Los restaurantes participantes basarán sus propuestas gastronómicas en **productos autóctonos**, sean o no acogidos a distintivos de calidad, de la comarca en la que está ubicado el establecimiento y estarán obligados a utilizar al menos **2 productos** gastronómicos locales en la receta (plato o tapa) que presenten al Concurso (se deberá demostrar mediante factura, albarán de compra o documento similar la utilización de los productos locales).

9. Los establecimientos participantes habrán de **ofertar entre los días 11 de octubre y 3 de noviembre (ambos incluidos) la receta presentada al Concurso** fuera de la carta habitual del establecimiento.

10. El Concurso contará con una categoría y dos distinciones:
 1. **Categoría Profesional mejor Plato**
 2. **Categoría Profesional mejor Tapa**

PREMIO CATEGORÍA PROFESIONAL

11. Un jurado formado por profesionales de la gastronomía de reconocido prestigio, visitará los diferentes restaurantes participantes y probará las recetas "in situ" presentadas al Concurso, ya sean platos o tapas.

12. Analizadas y puntuadas las propuestas culinarias, el jurado profesional decretará las siguientes **distinciones**:
- Una receta ganadora por comarca al mejor plato
 - Una receta ganadora absoluta al mejor plato del **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca.**
 - Una receta ganadora por comarca a la mejor tapa.
 - Una receta ganadora absoluta a la mejor tapa del **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca.**
13. **Las recetas ganadoras** se darán a conocer a partir de **12 de noviembre de 2019** a través de la página web **www.gastronomiayterritorio.com**. Los resultados serán comunicados por correo electrónico y vía telefónica a las empresas galardonadas.
14. Las empresas y sus propuestas aparecerán en los elementos gráficos del proyecto **Gastronomía y Territorio** y serán publicitadas a través de los medios que se articularán para la promoción y difusión del Concurso. Las normas que regirán la celebración del Concurso y que deberán cumplir las empresas inscritas en el Concurso son:
- Los establecimientos han de presentar al Concurso una receta (plato y/o tapa) basada en **productos autóctonos**, sean o no acogidos a distintivos de calidad, de la comarca en la que está ubicado el establecimiento, estando obligados a incluir al menos **2** de ellos en la receta presentada.
 - El plato y/o tapa presentada al Concurso ha de ser ofertado por los establecimientos de manera visible fuera de carta entre los días **11 de octubre y 3 de noviembre (ambos incluidos)**.
 - El precio de la receta será establecido de manera libre por los establecimientos en base a la información aportada a la organización.

- d. Las recetas presentadas serán comentadas al jurado profesional durante la degustación "in situ" por parte de la persona responsable de su elaboración.
 - e. Los establecimientos finalistas ceden los derechos del uso de fotografías y recetas a los Grupos de Acción Local y a la Diputación de Salamanca, si bien estos se comprometen a nombrar el origen de tales documentos.
 - f. La organización se reserva el derecho a realizar supervisiones con el fin de verificar que los establecimientos ofertan la receta presentada al Concurso de manera visible fuera de carta.
 - g. En caso de detectar que un establecimiento no cumple con el requisito de ofertar la receta presentada fuera de carta, el establecimiento será apartado del Concurso y será eliminado de la totalidad de elementos promocionales desarrollados.
15. Los premios que se otorgarán serán los siguientes:
- a. **Un distintivo con el fin de ser expuesto en el establecimiento, en el que se hace referencia al reconocimiento concreto alcanzado.**
 - b. **La difusión por medio de los canales de comunicación y promoción habilitados durante el desarrollo del proyecto.**
16. Los diferentes premios serán entregados en un acto, a modo de **Ceremonia de Clausura**, a celebrar en un lugar por determinar de reconocido prestigio, a mediados del mes de noviembre.