

AYUNTAMIENTO DE SANTA BÁRBARA DE CASA

Y

MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS BETURIA

SEGUNDA EDICIÓN

**MASTERCHEF ANDÉVALO**

# BASES Y CONVOCATORIA

## I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVO

La Mancomunidad de municipios Beturia organiza el:

### 1º EDICIÓN MASTERCHEF ANDÉVALO

se celebrará durante la XVII Feria de Muestras Gastronómica y Turístico Transfronteriza de Santa Bárbara de Casa.

El Objetivo principal del concurso es promocionar la **Comarca de El Andévalo**, a través de la puesta en valor del **ciclo “Territorio-Producto-Gastronomía-Turismo”**, ampliando el conocimiento de la ciudadanía en general y de la onubense en particular sobre la **calidad y excelencia de los diferentes productos** agrícolas, ganaderos, silvestres, cinegéticos, silvícolas y/o naturales de esta comarca susceptibles de ser puestos en valor a través de la gastronomía, así como la puesta en valor de los **atributos diferenciales de sostenibilidad y singularidad del territorio andevaleño**, tanto desde el punto de vista natural y paisajístico así como de sus aspectos culturales y etnográficos.

## II. TEMÁTICA PRIMERA EDICIÓN.

Esta primera edición está tematizada en torno al **cerdo ibérico** (en cualesquiera de sus partes, despieces y casquería que de este animal se obtienen) **y al queso de oveja**.

Todas las personas que vivimos en la provincia de Huelva, y en la comarca de El Andévalo, conocemos la importancia que tiene todo lo que gira en torno al cerdo ibérico, tanto económica como social y culturalmente. En muchos de los pueblos de esta comarca la ganadería en extensivo del cerdo ibérico supone, además, la primera y principal actividad económica.

### III. PARTICIPANTES

En esta primera edición podrán participar todas las **personas que lo deseen mayor de edad, hasta completar las 10 plazas del concurso.**

### IV. REQUISITOS

Para participar, cada participante deberá elaborar **un plato frío o caliente**, que rinda tributo a nuestro cerdo ibérico y al queso de oveja.

Cada **participante solo podrá presentar un único plato.**

Por ello será necesario y obligatorio presentar **escandallo** del plato que tendrá como precio 30 euros.

### V. INSCRIPCIONES

Las personas interesadas en participar deberán presentar **solicitud de inscripción (Anexo I) junto con el nombre del plato y su correspondiente escandallo** a la siguiente dirección de correo: [destapaelandevalo@gmail.com](mailto:destapaelandevalo@gmail.com). El plazo para presentar solicitud de inscripción estará abierto **hasta las 13:00 horas del jueves 22 de febrero 2023.**

### VI. CONDICIONES DEL CONCURSO

En primer lugar, las personas participantes deberán **enviar el escandallo del plato junto con la solicitud de inscripción.**

Analizado el escandallo, se admitirán todas aquellas solicitudes que no sobrepasen los 30 €uros por plato.

La **fase final del concurso será presencial**, es decir, se **tendrá que terminar de elaborar delante del jurado y se desarrollará en el lugar de celebración de la feria, el día 26 de febrero a partir de las 19:00 h.**

Para el desarrollo de la prueba presencial, los participantes contarán con una **mesa de trabajo** con una cocina de gas, 1 sartén, 1 olla.

Todos los demás **utensilios** necesarios para la elaboración de la tapa, correrá a cargo de cada participante.

Cada participante deberá hacer **3 unidades de cada plato**, de las cuales tres serán para el jurado.

La prueba presencial se celebrará durante la

### **XVII Feria de Muestras Gastronómica y Turística Transfronteriza.**

que se **celebrará del 24 al 26 de febrero de 2023 en Santa Bárbara de Casa.**

El **jurado** estará compuesto por 3 miembros, intentando que la composición sea la siguiente:

- 2 Chef o Jefes de Cocina de establecimientos hosteleros de El Andévalo.
- 1 Chef o Jefe de Cocina de establecimiento hostelero no situado en la comarca de El Andévalo.

## **VII. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios de valoración:

**Originalidad del concepto**: La propuesta debe estar única y exclusivamente diseñada para dicho concurso (1 a 5 puntos).

**Innovación y creatividad**: El uso de nuevos ingredientes, experimentar con los sabores y las técnicas y todo lo que aporte un valor añadido (1 a 5 puntos).

**Diseño visual**: La propuesta deberá cumplir satisfactoriamente con una estética y una composición elaborada (1 a 5 puntos).

**Sabor y textura**: Disponer de una valoración positiva en este punto resultará condición sine qua non para optar a la final (1 a 5 puntos).

El plato ganador será aquel que obtenga **mayor puntuación** y, en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador.

El **resultado se dará a conocer inmediatamente después de acabar el concurso, y será inapelable e irrevocable.**

## VIII. PREMIOS

\*Premio al mejor plato elaborado: Almuerzo para dos personas en el restaurante AZABACHE.

\*Premio al mejor emplatado: Almuerzo o cena para dos personas en el restaurante AL CARBÓN.

\*Premio al mejor plato Andevaleño: Cena para dos personas en el restaurante EL CERROJO TAPAS.

Para todos los participantes se les hará entrega de productos de El Andévalo.

## IX. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por las personas participantes quedarán recogidos en un fichero del que será responsables la Mancomunidad de Municipios Beturia. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales.

## X. CESIÓN DE DERECHOS

1. Los/las participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs de la entidad organizadora y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.

2. Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la

imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

## **XI. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Cualquier incidencia que pueda surgir y que no se refleje en estas bases será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Santa Bárbara de Casa

Febrero 2023

Nombre y apellidos del/la participante	
Dirección	
Población	
Código postal	
Teléfono	
Móvil	
E-mail	

**ANEXO I**

**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN MASTERCHEF ANDÉVALO**

## PLATO

NOMBRE DEL PLATO: .....





Descripción paso a paso de la elaboración de la tapa