DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MALAGA

D.O.P. CHIRIMOYA
Costa Tropical
GRANADA MALAGA

I Concurso de recetas

450€
Receta ganadora
Resto de premios:
Consultar bases del concurso

Semifinal
14 de noviembre. 16:00 h.

Hotel
Victoria Playa
(Almuñecar)

Final
18 de noviembre. 12:00 h.

Plaza de la
Constitución
(Jete)

@promo_chirimoya_costa_tropical

Ayuntamiento de Jete

Diputación de Granada

BASES DEL I CONCURSO DE RECETAS DE CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL

El Consejo Regulador de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, en colaboración de la Excma. Diputación de Granada y del Excmo. Ayuntamiento de Jete, convocan el I Concurso de recetas de Chirimoya Fino de Jete en la Costa Tropical de Granada, con el objeto de difundir las propiedades, beneficios y la variada gastronomía de la chirimoya, actuación dentro de la campaña de Actividades de Fomento al Desarrollo Agroalimentario que convoca la Diputación Provincial de Granada para 2023.

PARTICIPANTES, INSCRIPCION Y PLAZOS

El concurso está dirigido a convocar a profesionales del sector de la restauración, repostería y hostelería de empresas ubicadas en la comarca de la Costa Tropical de Granada.
La inscripción se realizará en el centro del Consejo Regulador de la DOP de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga (C/Laderas de Castelar 52-54, Almuñécar), presencialmente, o enviando la hoja de inscripción al correo electrónico: info@crchirimoya.com .
La hoja de inscripción está disponible junto con estas bases y toda la información en la página web www.crchirimoya.com.
La inscripción debe de presentarse antes del 13 de noviembre a las 13 horas, y se acogerá a la elaboración de una receta en el cual el ingrediente principal será la Chirimoya Fino de Jete acogida a la Denominación de Origen.

Se desarrollara en dos fases:
- Primera Fase, a través de una semifinal que tendrá lugar en el Hotel Victoria de Almuñécar el martes 14 de noviembre a las 16 horas, habrá margen para la terminación del plato, el cocinero traerá el mismo preelaborado, y dispondrá de 20 minutos para la terminación y degustación por el Jurado, quien determinará los 4 finalistas. En la semifinal el participante deberá elaborar 6 platos para el Jurado y 1 para la Foto y Prensa.
- Segunda Fase, será una Final que tendrá lugar en Jete el sábado 18 de noviembre de 2023 a las 12 horas en la Plaza de la Constitución, donde se presentarán los platos y el Jurado formado por profesionales determinará los premiados. El cocinero traerá su plato preelaborado para terminar y deberá elaborar 6 platos para el Jurado y 1 para la Foto y Prensa

DINAMICA DEL CONCURSO

1º. El concurso consiste en presentar una receta con la Chirimoya Fino de Jete acogida a la Denominacion de Origen.
2°. El participante, deberá remitir al Consejo Regulador bien por email a info@crchirimoya.com o presentar el mismo día de la semifinal, la receta escrita.
3º. El día del concurso el participante deberá asistir al lugar asignado con su plato preelaborado y explicar su elaboración al Jurado.
4°. Una vez finalizado, el jurado degustará las recetas y hará una valoración de las mismas y escogerá a los 4 finalistas que darán paso a la final.

Ayuntamiento de Jete

Diputación de Granada

BASES DEL I CONCURSO DE RECETAS DE CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL

CARACTERISTICAS DE LA RECETA

Para la valoración y puntuación de la receta se tendrá en cuenta:

- Los ingredientes saludables utilizados.
- Las técnicas de elaboración y creatividad.
- La explicación dada al Jurado.
- La presentación y terminación del plato.
- Y por supuesto .... Preservar el Sabor del ingrediente principal "Chirimoya Fino de Jete".

MENAJE

El cocinero podrá llevar su propio menaje o maquinaria.
La Organización aportara:

- Vitro
- Thermomix
- Freidora.
- Horno.
- Kit chef
- Cazos
- Sartenes.

JURADO

Estará formado por representantes de la Escuela Superior de Hostelería de Granada Hurtado de Mendoza y de Salobreña, Profesional de la restauración de Almuñécar, representante de los Excmos. Ayuntamiento de Jete y de Almuñécar.

FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS

Una vez hayan presentado sus recetas los finalistas, se reunirá el Jurado para seleccionar la receta ganadora, que se desarrollará en las instalaciones habilitadas en la Plaza de la Constitución de Jete. El jurado deliberará y elegirá a los participantes ganadores, haciendo entrega en el mismo acto de los premios, que serán:

- Trofeo
- Diploma
- Premio en metálico
- Difusión en medios.

PREMIOS

Al tratarse de un concurso de recetas para participantes profesionales de la restauración, repostería, heladería y hostelería, cuya finalidad es promover nuevas aplicaciones gastronómicas de la chirimoya, el premio estará relacionado con la misma, y consistirá en : 4° y 3er premio de un diploma, 2° premio trofeo y 150€ y el 1 er premio trofeo y 450€. Los premios irán a cargo del Ayuntamiento de Jete. Todos los premiados de la final serán difundidos en redes sociales y medios de comunicación locales y autonómicos.

Ayuntamiento de Jete

Diputación de Granada