



#cocinaenTucocina

EcoChef

Terrae

Concurso
culinario
agroecológico
1ª edición



Los ayuntamientos de Red TERRAE, convocan este primer concurso culinario agroecológico con el objetivo de favorecer la **creatividad y conciencia ambiental de todos los ciudadanos en sus hábitos de alimentación y consumo responsable.**

Se pretende ampliar el conocimiento, apreciación y utilización de los productos locales, favorecer los circuitos cortos de comercialización, el consumo de materias primas autóctonas y productos culinarios respetuosos con el medioambiente tanto en su elaboración, crianza, envasado, transporte, como posterior reciclado.

#cocinaenTucocina. Con toda la seguridad y tranquilidad, las propuestas presentadas tienen que hacerse llegar presentando fotografías, texto, audio y/o vídeo.

El concurso tiene **dos categorías: popular (abierto los ciudadanos) y profesional (para la hostelería)**, de los municipios socios de Red Terrae. Se desarrollará en **dos etapas: local y estatal.**

LOCAL. Desde finales de enero al 31 de marzo de 2021 se recibirán las candidaturas para la fase local. Las recetas seleccionadas presentarán sus platos y la resolución se realizará antes del 30 de abril de 2021. Cada ayuntamiento organizador establecerá los premios y galardones por la participación en esta fase.

ESTATAL. Antes del 15 de mayo de 2021, cada municipio podrá presentar dos candidatos por en

cada categoría. Del total de recetas recibidas se seleccionarán un máximo de 10 por cada categoría. Las personas seleccionadas deberán realizar una prueba previa en un pase privado- sin público- para los catadores designados por los miembros del jurado. Dicha prueba será grabada en vídeo y enviada para su evaluación. El jurado, dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

- **ORDEN.** Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos... 1 a 5 puntos
- **SENTIDO.** Cualidades organolépticas... 1 a 5 Puntos, según opinión de los catadores designados.
- **ORIGINAL.** Creatividad y originalidad de los platos en ingredientes y preparación... 1 a 5 Puntos
- **ARGUMENTO.** Criterios agroecológicos y argumentación ambiental: origen de las materias primas, variedades locales, receta tradicional... 1 a 15 puntos

Tras la degustación y envío de la valoración organoléptica, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, en este caso el representante de la Red Terrae, que actuará como secretario del jurado sin voto, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.

Con dichas pruebas, jurado y organizadores podrán chequear en una sesión online y retransmitida por streaming, **el día 17 de Junio de 2021.** En dicha sesión se evaluará por un lado la veracidad del material recibido, se publicará la evaluación del catador designado y la puesta en común de los argumentos ambientales y agroecológicos. En dicha sesión se procederá a

elegir las tres recetas premiadas por cada categoría. El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo y tercer premio. El fallo del jurado será inapelable e irrevocable. Los nombres de las personas seleccionadas se harán públicos a través de la web de Red Terrae.

Con las recetas preseleccionadas, se plantea la difusión mediante la edición de un **libro digital**, incluyendo en los créditos los nombres de los todos los participantes.

PREMIOS PARA CATEGORÍA.

- Primer premio: Estancia en uno de los municipios de la Red a elección del premiado, con un coste máximo de **800 €**, que incluye fin de semana en alojamiento y visita a experiencias y proyectos agroecológicos cercanos.
- Segundo premio: Estancia en uno de los municipios de la red a elección del premiado, con un coste máximo de **400 €**, que incluye estancia en alojamiento y visita a experiencias y proyectos agroecológicos cercanos.
- Tercer premio: dotado con **200 €**, compuesto por un lote de productos, consumición en un restaurante, u compra en productor o tienda local de la elección del premiado dentro de los municipios de la Red Terrae.

En la categoría profesional se otorgarán **diplomas acreditativos** para su establecimiento.

Los premios se podrán realizar cuando las condiciones sanitarias permitan la movilidad y seguridad de los participantes.