



2º CONCURSO DE PLATOS CON ESPÁRRAGOS

BASES DEL CONCURSO

DEFINICIÓN DE PLATO DE ESPÁRRAGO:

Los participantes pueden presentar preparaciones frías o calientes en las categorías de entrada, plato principal, bocadillo o conserva, donde el Espárrago de Médano de Oro D.O. sea el ingrediente principal y estelar. Se valorará que el plato refleje las raíces gastronómicas de nuestra región, rescatando sus valores y técnicas culinarias tradicionales, al mismo tiempo que proporcione una experiencia sensorial única.

1. OBJETIVO

El propósito de este concurso es resaltar y celebrar el patrimonio culinario relacionado con el espárrago en la localidad de Médano de Oro y en la Provincia de San Juan. Buscamos promover el conocimiento, el consumo y el uso estacional de este producto en las mesas de los sanjuaninos.

2. ENTIDADES ORGANIZADORAS

- ASOCIACIÓN DE ESPARRAGUEROS UNIDOS DE MÉDANO DE ORO
- ASOCIACIÓN DE ARTESANOS Y PRODUCTORES DE MÉDANO DE ORO
- UNION VECINAL RURAL MÉDANO DE ORO
- BIBLIOTECA JOSÉ MANUEL ESTRADA
- CLUB SPORTIVO CENTRAL ARGENTINO
- FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y TECNOLÓGICAS DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
- MINISTERIO DE TURISMO Y CULTURA
- MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO

3. FECHA, HORA Y LUGAR DEL CONCURSO, EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN

El 2º Concurso de Platos con Espárragos se realizará el domingo 24 de septiembre a las 16 hs en la Plaza Bolaños, Ramon Franco y 20 de Junio, Médano de Oro, Rawson.

4. CATEGORÍA

A. AMATEUR - PÚBLICO EN GENERAL: Podrán participar todas las personas que deseen mostrar los platos y recetas con espárragos. La participación es de carácter individual.

Del total de participantes evaluados, se elegirán las tres mejores preparaciones, clasificándolas en primer, segundo y tercer puesto.

B. PROFESIONALES: Podrán inscribirse las personas que cuenten con estudios avanzados o finalizados en cocina o gastronomía, o que se desempeñen profesionalmente en restaurantes, confiterías y servicios de alimentos y bebidas. La participación es de carácter individual.

Del total de participantes evaluados, se elegirán las tres mejores preparaciones, clasificándolas en primer, segundo y tercer puesto.



2º CONCURSO DE PLATOS CON ESPÁRRAGOS

5. INSCRIPCIONES

- Para inscribirse en el Concurso de Platos con Espárragos, deberán completar el formulario de inscripción hasta el jueves 21 de septiembre a las 23:59 hs en el siguiente link:
bit.ly/ConcursoPlatosConEsparragos
- Cupo máximo por categoría: 15 participantes.

6. PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE PLATOS

- El/la participante debe presentarse 30 minutos antes del inicio del concurso en la Plaza Bolaños, calles Ramon Franco y 20 de Junio, Médano de Oro.
- El/ la participante debe traer los platos elaborados listos para emplatar en 5 porciones de idénticas características para someter a evaluación del jurado.
- Cada participante debe traer sus ingredientes para el armado de los 5 platos, y todos los elementos que requiera para la presentación de los mismos.
- Una vez frente al jurado, cada participante dispondrá de 5 minutos para explicar su propuesta de plato.
- En el lugar solo habrá un anafe y un horno eléctrico para que todos los participantes puedan regenerar y emplatar sus preparaciones.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LOS PLATOS

- USO PROTAGÓNICO DEL ESPÁRRAGO: El espárrago debe ser el ingrediente principal y protagónico de la preparación a presentar por el/la concursante.
- DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO: El concursante deberá explicar cómo elaboró el plato, mencionando los ingredientes, procedimiento y técnica aplicada.
- SABOR Y PRESENTACIÓN: Se evaluará el sabor, presentación y textura del plato, valorando la sinergia de sabores y aromas que ayuden a realzar las virtudes del espárrago.
- ACERVO CULTURAL DE LA PREPARACIÓN: Se valorará la narrativa sobre el origen del plato en caso de tratarse de una receta familiar, destacando las tradiciones que se asocian al plato y las generaciones de elaboradores que antecedieron al participante.
- UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS REGIONALES: Se valorará el uso de productos de la zona/región, que hagan de complemento del espárrago.
- USO INNOVADOR DEL ESPÁRRAGO: se tendrá en cuenta la originalidad y creatividad de la utilización del espárrago en la receta elegida.

8. INTEGRANTES DEL JURADO

- Profesional Gastronómico de la FCQT - UCCuyo
- Productor de Espárrago
- Periodista agrario
- Miembro de las instituciones organizadoras
- Funcionario de Gobierno

2º CONCURSO DE PLATOS CON ESPÁRRAGOS

9. PREMIOS

Categoría Amateur - Público en General

- 1º Premio: Set de Cocina
- 2º Premio: Almuerzo para 4 personas
- 3º Premio: Cesta con productos regionales

Categoría Profesional

- 1º Premio: Orden de compra para Set de Cocina
- 2º Premio: Orden de compra para indumentaria profesional
- 3º Premio: Cesta con productos regionales

La premiación será efectuada el mismo día del certamen, una vez que los puntajes de los y las participantes estén computados.

10. PUBLICACIÓN

La foto de los ganadores con sus creaciones y la receta se publicará en las redes sociales de los organizadores, y podrá ser replicada en un recetario para promoción del consumo de espárrago, y para disfrute de familias y turistas.

Organizan:



UNIÓN VECINAL
MÉDANO DE ORO



Acompañan:



Facultad de Ciencias
Químicas y
Tecnológicas



EXPANSIÓN
productiva



MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN
Y DESARROLLO ECONÓMICO

MINISTERIO DE
TURISMO Y CULTURA