



cocinando con **trufa**

Soria (Castilla y León)

4 y 5 de diciembre de 2017



NORMAS QUE REGULAN EL I CONCURSO INTERNACIONAL COCINANDO CON TRUFA

SORIA – 4 Y 5 DE DICIEMBRE DE 2017

La trufa es no solo un símbolo gourmet por antonomasia, sino uno de los productos más universales de la cocina y más codiciados por los cocineros de todo el mundo.

Cuando hablamos de trufa, hay ciertos lugares del mundo que destacan por su producción. Dos de esos lugares son Alba, en Italia, y Soria, en España, zonas unidas por el acuerdo de hermanamiento firmado en el congreso de micología más importante del mundo, Soria Gastronómica, el pasado año.

Por primera vez, la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León organiza un Concurso Internacional con la trufa como principal protagonista. La competición ofrece la oportunidad a profesionales de todo el mundo de competir junto a un estudiante de cocina, del 4 al 5 de diciembre de 2017 en Soria, España.

Este modelo único de competición, en el cual el cocinero concursará en equipo con un estudiante, es una manera de reconocer la labor pedagógica de los profesionales y la importancia de la formación como parte del éxito de los propios restaurantes.

El reglamento de participación es el siguiente:

- 1 – Cada cocinero deberá seleccionar a un estudiante o a un estudiante graduado en el último año para formar parte de su equipo.
- 2 – Cada equipo tendrá que presentar la receta de un plato frío y un plato caliente, en los que se use la trufa como uno de los ingredientes principales, y completar el formulario correspondiente al cocinero y al estudiante/ayudante.
- 3 – El formulario debe ser completado en español.

4 – Un comité de profesionales designados por la Real Academia de Gastronomía seleccionará un total de 15 participantes y 1 reserva. Los participantes elegidos representarán a su país en el concurso que se celebrará en Soria, del 4 al 5 de diciembre.

5 – Cada candidato seleccionado y su estudiante/ayudante deberán estar disponibles para viajar a Soria del 2 al 6 de diciembre. El alojamiento, manutención y el desplazamiento serán cubiertos y gestionados por la propia organización del concurso.

6 – Cada equipo tendrá a su disposición los ingredientes especificados en su receta. En caso de existir algún ingrediente difícil o imposible de conseguir, el participante deberá comunicarlo a la organización para prever su adquisición o, en último caso, traerlo el propio participante. Las trufas entregadas a los participantes serán todas del mismo calibre y calidad, estableciéndose un comité que certifique las mismas. Todas ellas serán trufas negras de la especie *tuber melanosporum*.

7 – El participante y su estudiante/ayudante representarán oficialmente en la competición al restaurante, la ciudad donde se encuentra y a su país de origen.

8 – Es obligatorio para los participantes ir correspondientemente uniformados con pantalón de cocina oscuro, zapato oscuro cerrado y chaquetilla de cocina. La organización entregará a cada equipo de cocina chaquetillas, delantales y gorros, obligatorios para participar en la competición.

IMPORTANTE: El cocinero y su estudiante/ayudante deberán traer su propio set de cuchillos.

9 – El orden de participación se determinará por sorteo en los días previos al concurso, comunicando a los participantes el orden y tiempos establecidos. Después de la primera jornada se comunicará el fallo del jurado por el que los 5 mejores clasificados pasarán a la final.

10 – El primer día cada equipo (cocinero + estudiante/ayudante) dispondrá de 90 minutos para preparar 13 porciones de su receta caliente. Pasados los 90 minutos dispondrán de 10 minutos para presentar su receta al jurado.

NOTA: El retraso en las presentaciones supondrá una penalización, incluso la descalificación, si así lo estima el jurado.

11 – Los jurados evaluarán las elaboraciones teniendo en cuenta los siguientes criterios: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/estudiante) (15 puntos). La suma total de puntos de los jurados determinará los 5 mejores equipos del primer día que pasarán a la gran final el día 5 de diciembre.

12 – Estos 5 equipos seleccionados competirán durante la mañana del día 5 de diciembre. El orden de participación se realizará por medio de sorteo y se comunicará la noche anterior a los participantes. Cada equipo dispondrá de un total de 120 minutos para elaborar sus dos recetas, fría y caliente. El método de valoración y puntuación será exactamente el mismo que el día anterior: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/estudiante) (15 puntos). El ganador se determinará por la suma de puntos de las dos recetas. En caso de empate, el voto del presidente del jurado tendrá valor doble.

13- El jurado del día 4 estará formado por al menos 4 jurados fijos que serán seleccionados de los jurados de la final del día 5 y jurados variables hasta un máximo de 12 en total. Estos jurados variables serán elegidos entre miembros de la Mesa de la Gastronomía de Castilla y León, expertos del sector de la trufa, cocineros de Castilla y León con estrella Michelin y periodistas especializados. El jurado del día 5 tendrá un máximo de 12 miembros y estará formado por profesionales nacionales e internacionales de reconocido prestigio. El fallo del jurado es inapelable.

14 – La inscripción en el concurso implica el conocimiento y acatamiento de las normas del mismo, así como la cesión de derechos sobre el uso de las recetas a la organización del mismo. Un comité designado y coordinado por la Real Academia de Gastronomía será el encargado de hacer la selección de los concursantes.

15 – Todos los participantes se comprometen también a estar disponibles para las entrevistas de prensa y actividades complementarias que se puedan realizar durante el concurso.

16 – La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la competición, así como a la utilización del nombre y el logo de cualquiera de los restaurantes representados en el mismo. Todo este material queda disponible para el uso de la organización en la promoción de este concurso o actividades relacionadas con el mismo, comunicando en todo caso la autoría de las recetas presentadas.

17 – La organización establece un único premio económico de 8.000€ al equipo ganador, además de un reconocimiento y diploma a los equipos clasificados en segundo y tercer lugar.

NOTA: Durante el concurso, un comité técnico formado por profesionales expertos vinculados a la trufa velará por el buen uso de la trufa y por evitar el uso de aromatizantes y esencias artificiales, así como evitar la introducción de preparaciones que no hayan sido elaboradas en los períodos de trabajo establecidos en las normas del propio concurso.