

III FERIA DE LA TRUFA

I Concurso Nacional de Cocina con
trufa Negra

Cogeces del Monte (Valladolid)

4 de Diciembre de 2023



Presentación

El Ayuntamiento de Cogeces del Monte y el Mesón Maryobeli organizan y convocan el 1º Concurso Nacional de Cocina Con Trufa Negra “Tuber Melanosporum” de Cogeces del Monte. Evento único de la provincia de Valladolid que se celebrará durante el transcurso de la III Feria de La Trufa Negra de Cogeces del Monte con el fin de darle la máxima difusión y promoción a los valores y cultura de la trufa negra.



BASES

01

INSCRIPCIONES

02

CARACTERÍSTICAS
DE LAS
CREACIONES

03

EL JURADO

04

PARTICIPANTE Y
SU PROMOCIÓN

05

DIA DE LA FINAL

06

PREMIOS



La participación **en el concurso es libre y no genera gastos de inscripción** para los participantes. Pueden formar parte de este concurso los profesionales de cualquier punto de la geografía española que representen a un restaurante en funcionamiento y con cocina en sus instalaciones.

El plazo de inscripción **será del 13 de octubre de 2023 al 13 de noviembre de 2023 (ambos inclusive)**.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán enviar el boletín de inscripción (se adjunta al final de las bases) a: **maryobeli@gmail.com** identificándose en el **asunto del correo como: Participante en el "Concurso Nacional de Cocina con Trufa"**.

Además se adjuntará:

- *receta y escandallo en soporte pdf.*
- curriculum del cocinero
- Fotografía del plato. Sólo se admite un plato por participante.

El número de finalistas será de 9. Si las inscripciones fueran superiores, serán valoradas bajo un criterio basado en los siguientes parámetros:

Estética del plato: 5 puntos

Originalidad del plato: 5 puntos

Complejidad del plato: 10 puntos

Importancia en la elaboración de la trufa negra: 20 puntos

1.- Inscripciones

Feria de la Trufa negra

Provincia de Valladolid

Cogeces del Monte

2, 3 y 4 diciembre 2023

Síguenos minuto a minuto

Ayuntamiento de Cogeces del Monte
983 699220
turismo@cogecesdelmonte.es

ORGANIZA: ALIMENTOS DE VALLADOLID TRUFA VIVA PATROCINA: DIPUTACIÓN DE VALLADOLID mucho que ver contigo COLABORA: ASOCIACIÓN FORESTAL DE VALLADOLID Dibaq

www.cogecesdelmonte.es



2.- Características de las creaciones

Las características que deben reunir las creaciones para participar son las siguientes:

- Puede participar en el concurso cualquier propuesta cuyos ingredientes integrantes sean comestibles, estando presente la trufa negra “*tuber melanosporum*”.
- **El uso de aromatizantes y esencias artificiales queda prohibido.** Si se detectara el empleo de los mismos conllevaría la descalificación inmediata. En este concurso se busca darle importancia al uso de **la trufa negra “*tuber melanosporum*”**.
- Todos los concursantes deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria. Se valorará además el orden y la limpieza en el box a la hora de elaborar sus propuestas.
- Se deberá acudir debidamente uniformados.
- Cada participante deberá llevar sus utensilios e ingredientes a **excepción de la trufa negra que será aportada por la organización (aproximadamente 20 gramos)**.
- No hay norma para el tipo de vajilla.

El jurado estará formado por un máximo de 5 personas y un mínimo de 3, representado por cocineros y críticos gastronómicos nacionales. Ellos serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presentan a concurso con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- Presentación, fase visual (3 puntos)
- Originalidad (2 puntos)
- Sabor (10 puntos)
- Aplicación comercial (5 puntos)

La decisión del jurado es inapelable.

3.- Jurado

4.- Participante y su promoción

El establecimiento participante puede utilizar todos los medios a su alcance para publicitar el concurso, su participación en él y promocionar su creación en medios de comunicación y redes sociales pudiendo utilizar los hastag:

#feriadelatrufacogeces
#concursococinacontrufaVa



La final tendrá lugar el lunes 4 de diciembre, a partir de las 10:00h de la mañana en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Cogeces del Monte.

Con turnos de tres cocineros en box y presentación cada 10 minutos, teniendo 40 minutos para la elaboración y montaje.

Se penalizará con 2 puntos cada minuto de demora.

El cocinero podrá contar con un único ayudante.

5.- Día de la FINAL

Todos los finalistas recibirán diploma acreditativo de participación.

El primer clasificado recibirá un premio económico de 500 € y trofeo.

Un único premio.

6.- Premios



+ Info

- Los gastos de desplazamiento y manutención correrán a cargo de los participantes.
- ***La organización pone a disposición de los participantes el albergue municipal de forma gratuita durante la noche anterior y la siguiente al concurso.***
- La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la competición, así como la utilización del nombre y el logo de cualquiera de los restaurantes representados en el mismo.
- La noche previa al concurso se celebrará una cena de gala en el mesón Maryobeli a la que están invitados los participantes del evento.

La inscripción como participante en este concurso implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.

RECETA Y ESCANDALLO

ESTABLECIMIENTO:
DIRECCIÓN:
EMAIL:

PARTICIPANTE:
LOCALIDAD:
TELÉFONO:

C.P:

NOMBRE DEL PLATO:

RECETA :

GRACIAS

¡Os esperamos
en Cogeces del Monte!

III Feria de la Trufa negra

Provincia de Valladolid

Cogeces del Monte

2, 3 y 4 diciembre 2023

Síguenos minuto a minuto

Ayuntamiento de Cogeces del Monte
983 699220
turismo@cogecesdelmonte.es

ORGANIZA: **TRUFA** ALIMENTOS DE VALLADOLID

PATROCINA: **DIPUTACIÓN DE VALLADOLID** PROVINCIA DE VALLADOLID *mucho que ver contigo*

COLABORA: **LA ARMADILLA** ANTORCHA FIBRENTAL DE VALLADOLID **Dibaq**

www.cogecesdelmonte.es