



AYUNTAMIENTO DE SANTA AMALIA

PLAZA DE ESPAÑA, 1 06410

Telf.: 924 830011

## V CERTAMEN GASTRONOMICO DEL TOMATE EXTREMEÑO

Santa Amalia, 31 de abril 2023

### V Concurso “EL TOMATE EN LA COCINA”

#### ORGANIZACIÓN

El Ayuntamiento de Santa Amalia, Tomalia, Tomates del Guadiana (Apis), Cooperativa Agrícola “Río Bárdalo” y Cooperativa Agrícola “Amalia de Sajonia”, convocan el “**V CONCURSO EL TOMATE EN LA COCINA**” teniendo como objetivo promocionar el **TOMATE**, producto que forma parte de la economía e identidad de Santa Amalia y de otros pueblos de la comarca. Con el asesoramiento-colaboración de la Cofradía Extremeña de Gastronomía.

#### BASES

TEMA DEL CONCURSO: “**SOPA DE TOMATE**”

Se hará la elaboración donde predominará el **TOMATE** de Santa Amalia, uno de los productos estrella de la Vega del Guadiana. Cada profesional deberá elaborar siete medias raciones para la cata del jurado y una ración para la presentación. Los participantes deberán exponer a los miembros del jurado una breve explicación de la elaboración de su “Sopa de Tomate” (temática, presencia del tomate, decoración, etc.)

#### PARTICIPANTES

Edad mínima: 18 años cumplidos. Ser cocinera/o profesional o alumna/o de escuelas de cocina.

#### SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar la siguiente documentación:

- \_ Se adjunta Modelo de solicitud rellenable, anexo I de estas bases,
- \_ Receta para siete pax, donde aparezcan: ingredientes, cantidades ajustadas, elaboración... en la ficha que se adjunta en el anexo II, rellenable y una foto del plato.
- \_ Currículum Vitae, rellenable y fotocopia del D.N.I. del participante.
- \_ Tanto la ficha de participación como la receta, la foto y el resto de la documentación deberán ser remitidas por correo electrónico con acuse de recibo al Ayuntamiento de Santa Amalia, antes del **15 de marzo**, a la siguiente dirección: [santaamaliafemsa@hotmail.com](mailto:santaamaliafemsa@hotmail.com) Más información en el teléfono 924830011

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de un máximo de **siete finalistas**, a los que se les comunicará su participación en el concurso con suficiente antelación.



## CONCURSO

Se desarrollará el viernes **31 de marzo de 2023**, en la carpa instalada en el recinto ferial de Santa Amalia.

El tiempo máximo de elaboración de los platos será de dos horas.

El horario de comienzo del concurso será a las **10,00 horas**, teniendo las/os participantes que estar presentes a las **9.30 horas**, uniformadas/os con la ropa profesional adecuada. En este acto se sorteará el orden de salida de los participantes, los cuales iniciarán la elaboración de los platos en intervalos de **10 minutos**. El primero comenzará a las **10,00 horas** y presentará a las **12,00 horas**, y el resto de concursantes lo hará en intervalos de **10 minutos**.

Cada participante podrá disponer de un ayudante.

La organización pondrá a disposición de cada concursante para la elaboración de la **“SOPA DE TOMATE”**, la cantidad de **3 kilos de TOMATE natural de Santa Amalia**, debiendo aportar los concursantes a su **libre elección** el resto de los ingredientes necesarios, siendo estos revisados previamente por la organización.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ. Ningún participante podrá traer ingredientes precocinados o preparados.

Se dotará de un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la elaboración de los platos, cuya composición será de: Una mesa de trabajo y cocina de dos fuegos por concursante; y para compartir: horno eléctrico, armario caliente, microondas, frigorífico y fregadero. El resto de material necesario lo aportará individualmente cada concursante.

Para la presentación de la receta ante el jurado y la prensa se permitirá, de forma opcional, que cada concursante pueda traer su plato. Para el resto de las elaboraciones se utilizará un plato aportado por la organización.

## EL JURADO

El jurado estará compuesto por siete miembros para la cata mas uno en cocina (sujeto a posible variación).

La limpieza, destrezas, aprovechamiento de géneros y el orden en el trabajo, será supervisado por un miembro del jurado que estará en la zona de cocina (cocinero experto), presente mientras se realizan las elaboraciones; igualmente será el encargado de supervisar el cumplimiento de las bases de este concurso. Esta persona otorgará una puntuación de **0 a 10** que será entregada a la presidencia del jurado y que servirá de desempate en caso de igualdad de puntuaciones.

## PUNTUACIONES

Se puntuará:

- > **Presentación: de 0 a 20 puntos**
- > **Originalidad: de 0 a 20 puntos**
- > **Elaboración: de 0 a 20 puntos**
- > **Sabores-gusto: de 0 a 40 puntos**

(En la elaboración, el jurado tendrá muy en cuenta a la hora de puntuar, la presencia en la sopa, del **TOMATE natural** de Santa Amalia, producto base del concurso que aporta la organización y su ligación con los demás ingredientes aportados por los concursantes.



El fallo del jurado será inapelable.

## PREMIOS

Se otorgarán TRES PREMIOS consistentes en:

1º PREMIO: **2.000€**, Trofeo y Diploma

2º PREMIO: **1.000€**, Trofeo y Diploma

3º PREMIO: **500€**, Trofeo y Diploma

Al resto de participantes se les entregará Diploma de finalista y se les dará un obsequio.

## DIFUSIÓN DEL CONCURSO

Todas las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por la organización, para la publicación y difusión en medios de comunicación del **“V CONCURSO EL TOMATE EN LA COCINA”**. Siempre que se utilicen estas recetas, se hará mención al autor de las mismas.

## ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

En Santa Amalia, a 14 de febrero de 2023

Fdo: Raquel Castaño Peña

ALCALDESA-PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO DE SANTA AMALIA



## **Anexo I** Ficha de inscripción (Rellenar todos los datos a **máquina**)

NOMBRE:

APELLIDOS:

DNI:

DOMICILIO:

CP. Y POBLACIÓN:

PROVINCIA:

TELEFONOS:

E-MAIL:

CENTRO DE TRABAJO O ESTUDIO:

DIRECCION:

CP. Y POBLACIÓN:

PROVINCIA:

TELÉFONOS:

E-MAIL:

### **RESUMEN CURRICULUM**

Firma y fecha

**NOTA: adjuntar copia DNI, corriculum, fotografía del plato. En el caso de ir asistido por un ayudante, deberá remitir obligatoriamente fotocopia del DNI**



## **Anexo II** Ficha técnica (rellenar todos los datos a **máquina**)

**Nombre de la receta:**

**Ingredientes necesarios para la elaboración de 7 raciones:** Productos principales  
cantidades (gramos o unidades) Observaciones:

**Preparación:** Descripción de la elaboración de la receta.

**Final y montaje:** Descripción del final del plato

