



BASES DEL 1er CONCURSO INTERGENERACIONAL DE REPOSTERÍA DE GUADALAJARA



“BUÑUELOS Y GOFRES”

TEMÁTICA: Nuestra propuesta pretende involucrar a niños y mayores en la cocina, más concretamente en una actividad tan divertida y enriquecedora para ambas partes como un concurso de repostería. El propósito de este concurso será ver a los mayores horneando y decorando galletas y bizcochos, disfrutando codo a codo con los más pequeños de la casa.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES: En el concurso podrán participar PAREJAS UNIDAS POR UN PARENTESCO FAMILIAR. Uno de los miembros de la pareja deberá ser un niño o niña, y el otro miembro guardará con el primero un parentesco de abuelo/a, padre/madre o tío/a.

Cada pareja deberá aportar a la organización del concurso, mediante correo electrónico a info@pennybrush.es, la siguiente **información:** *datos personales* de los participantes (nombre, apellidos, edad, ocupación/curso y colegio), *teléfono de contacto* y *receta detallada* del postre que han elaborado. Cada pareja podrá presentar una única receta al concurso.

PLAZOS DEL CONCURSO: El plazo para presentar sus postres mediante correo electrónico se abre el 13 de agosto y se cierra el 8 de septiembre. El 9 de septiembre el jurado se reunirá para elegir a los finalistas y a lo largo de ese fin de semana se comunicará la noticia a los seleccionados. La entrega de premios será el día 13 de septiembre, coincidiendo con la celebración del Día Mundial del Chocolate.

SELECCIÓN: En una primera fase de **preselección** de los finalistas del concurso, los concursantes participarán enviando, por un lado, vídeos y fotografías que dejarán constancia de su autoría, así como la receta detallada de su elaboración, redactada por los propios chefs. La dirección de correo a la que deberán enviarlo, junto con sus datos personales (*ver apartado "Requisitos de los participantes"*), es la siguiente: info@pennybrush.es. En el asunto del mensaje deberá aparecer el texto “**1ª EDICIÓN CONCURSO BUÑUELOS Y GOFRES**”.

En dicha fase resultarán elegidas 10 PAREJAS FINALISTAS, que deberán acudir el día de la entrega de premios con los componentes de su postre finalizados. Una vez allí, montarán el plato, lo mostrarán y se lo darán a probar a los miembros del jurado, quienes designarán a los 5 ganadores mediante votación *in situ* en el propio teatro.

ENTREGA DE PREMIOS: Se celebrará en la Sala Tragaluz del Teatro Buero Vallejo de Guadalajara y los premios serán entregados por chefs de reconocido prestigio a nivel nacional y regional. La fecha de la entrega será el 13 de septiembre, siendo probable que se incluya la entrega de premios en el programa de eventos de las Ferias y Fiestas de la capital.

LOS PREMIOS: Se entregarán **5 PREMIOS DOBLES**, consistentes en lotes de regalos y material escolar para los menores ganadores y una tarjeta monedero por un importe de 200€, a canjear en los comercios de Guadalajara para los mayores, añadidos al diploma honorífico y medallón de chef para cada uno de los premiados.

Los postres ganadores se designarán en base a los siguientes criterios: * EL MÁS ELABORADO / * EL MÁS TRADICIONAL / * EL MÁS INNOVADOR / * EL MÁS VISTOSO / * EL MÁS DIVERTIDO

Tras la entrega, se celebrará una **TÓMBOLA BENÉFICA**. Para participar, los asistentes pagarán 1€ por un ticket numerado con el que optarán a atractivos regalos. La recaudación de la tómbola se entregará al proyecto "Comida sobre ruedas", de Cáritas Guadalajara.

Asimismo, se elaborarán productos de **MERCHANDISING** con el logo y los postres del concurso, de cuya venta se destinaría una parte al proyecto "Comida sobre ruedas", de la ONG Cáritas Guadalajara.

Como reconocimiento añadido para los participantes, se elaborarán **ACUARELAS** inspiradas en los platos participantes del concurso, y que serán posteriormente expuestas en el Teatro Buero Vallejo de Guadalajara.

Finalmente, con las recetas finalistas del concurso se editará un **CATÁLOGO ILUSTRADO**, en un diseño sencillo y familiar e ilustrado con las acuarelas, antes mencionadas, de los postres participantes más destacados.