



## Concurso de Platos con historia- “La cocina de antaño al estilo de hoy”

El concurso consistirá en la celebración de diferentes fases eliminatorias en las que los participantes deberán demostrar sus dotes culinarias, pero a la vez el acervo cultural y gastronómico que las recetas y platos presentados tienen en el territorio.

SeniorChef pretende, además de recuperar y elaborar una receta, contextualizarla en una época, un oficio, una tradición familiar, con una puesta en escena que nos ayude a entender el plato presentado y a interpretarlo. Si bien, esta última parte únicamente será necesaria llevarla a cabo en la semifinal.

### BASES –FASE 1, ELIMINATORIAS MUNICIPALES

#### 1. Funcionamiento del concurso

- 1.1. Concurso dirigido principalmente a mayores de 55 años, no profesionales y naturales de cualquier municipio de la Comarca de Gúdar – Javalambre o que tengan cierta vinculación con la misma.
- 1.2. Solo se podrá participar por equipos de mínimo 2 y máximo 4 personas, de las que al menos una tendrá que ser obligatoriamente mayor de 55 años. Los integrantes de cada equipo podrán inscribirse únicamente en una localidad.
- 1.3. El nombre del equipo deberá estar relacionado con algún oficio o tradición popular del municipio. Por ejemplo, las agosteras, los albarderos...
- 1.4. Cada equipo participará con un único plato, salado o dulce, que deberá presentar en el concurso de su localidad, en la fecha y hora que la organización indique. Este plato deberá ser elaborado previamente en sus domicilios.
- 1.5. Se presentará 1 plato de exposición, además de la cantidad equivalente a unas 10 raciones para la valoración del jurado y del público asistente, éste último en calidad de voto popular. *Ver apartado valoraciones.*
- 1.6. Los platos deberán tener como ingredientes principalmente productos agroalimentarios aragoneses.
- 1.7. Es obligatorio inscribirse previamente, rellenando el boletín de inscripción.
- 1.8. En cada municipio ganará únicamente un equipo, que obtendrá el título de **“Mejor equipo SeniorChef” de la localidad correspondiente** y pasará a la fase de semifinales.



## 2. Puntuación del jurado.

### 2.1. Jurado compuesto por 3 valoraciones:

- 1 Representante de la administración local, a ser posible de un municipio cercano pero diferente al del municipio donde se realiza el concurso.
- 1 Representante de la Asociación Turística de Gúdar-Javalambre.
- Voto Popular, por parte de los asistentes.

### 2.2. Metodología a seguir:

- Tanto el representante de la administración como el representante de la Asociación Turística, tendrán que valorar el plato en 3 aspectos.
  - o Presentación
  - o Interacción de sabores y uso de productos de Aragón
  - o Historia del plato
- Estos aspectos se valorarán de 1 a 5 puntos, cada uno de ellos.
- Cada plato podrá conseguir un máximo de 30 puntos y un mínimo de 6, con la suma de los dos miembros del jurado.

2.3. El voto popular se realizará a través de colores. A cada equipo se le otorgará un color y los asistentes únicamente votarán el que consideren mejor plato.

2.4. El equipo que obtenga más votos de su color, conseguirá el mayor número de puntos y así consecutivamente, siguiendo el funcionamiento de la siguiente tabla:

- o 1º con más votos .....15 puntos
- o 2º con más votos.....12 puntos
- o 3º con más votos.....9 puntos
- o 4º con más votos.....6 puntos
- o 5º con más votos.....3 puntos

2.5. Finalmente, la puntuación máxima que podrá alcanzar un equipo serán 45 puntos, entre el voto popular y la valoración de los dos representantes del jurado.

2.6. En caso de empate entre dos equipos en el voto popular, se les otorgará a los dos la cantidad de puntos correspondientes según su posición en la tabla anterior. Por ejemplo, si dos equipos empatan en la 3ª posición, ambos obtendrán 9 puntos.

2.7. En caso de empate entre dos equipos en la valoración final, se dará prioridad a la puntuación otorgada por los representantes de la administración local y la asociación turística.



## BASES – SEMIFINAL

### 1. Funcionamiento

- 1.1. La semifinal y final se desarrollarán previsiblemente el 4 de octubre en Mora de Rubielos.
- 1.2. Pasarán a la semifinal los 24 equipos vencedores de cada municipio.
- 1.3. Estos equipos tendrán que presentar el mismo plato con el que han resultado ganadores en su localidad.
- 1.4. El plato deberá llevarse a la semifinal prácticamente terminado, a falta de emplatar y darle el toque final para su presentación ante el jurado y el público asistente.
- 1.5. **Contextualización del plato.** Los equipos que pasen a la semifinal podrán incorporar a su participación, para una mejor valoración y hacer más atractivo el concurso de cara al público:
  - **Vestimenta** o trajes de la época, referentes al nombre del equipo, la elaboración del plato original o la tradición popular en general.
  - **Atrezzo** de cocina que consideren oportuno (aperos, utillaje, menaje, mobiliario antiguo).
  - Utilización de **léxico tradicional**, en algunos casos en desuso, referente a costumbres, formas de cocinar o utillaje relacionado con el tema culinario.
  - **Documentación gráfica** (fotografías antiguas, recortes de prensa...) si se dispone de ella. Se dispondrá de una pantalla para su proyección.
  -
- 1.6. De los 24 participantes, saldrán 4 finalistas que competirán en la Gran Final para optar al premio “**Mejor equipo SeniorChef Gúdar-Javalambre**”.

## PREMIOS

1. Los equipos vencedores de cada municipio en la fase eliminatoria obtendrán un **Jamón de Teruel** y un diploma acreditativo.
2. Los cuatro finalistas obtendrán diploma acreditativo y las siguientes cantidades:
  - o 4º finalista: 150€
  - o 3º finalista: 300€
  - o 2º finalista: 600€
  - o 1º finalista: 1.200€

En total **2.250€**, canjeables en productos y servicios de la Comarca de Gúdar – Javalambre.