



BASES Y REGLAMENTO GENERAL

I Concurso Gastronómico “Cocina con Raíces: El Arte de la Cocina Judía”

I. BASES

Objetivo:

El objetivo del concurso organizado por la Extensión Cultural Círculo Israelita de Santiago y la Banquetería Pablo Pinto, es invitar a toda la comunidad judía residente en Chile a participar con recetas tradicionales judías o traspasadas de generación en generación (familiares), para rescatar las raíces gastronómicas de la comunidad judía asentada en Chile.

Reglamento:

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas.

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

Categorías:

- Entradas
- Plato Fondo
- Repostería

II. INSCRIPCIÓN Y NUMERO DE PARTICIPANTES

Las inscripciones son gratuitas y están abiertas a toda la comunidad judía en Chile, mayores de 18 años. Podrán participar hasta 10 personas por categoría, y cada una sólo podrá concursar con una presentación en la o las categorías en las que se inscriba.

La fecha máxima para inscripción es el 3 de noviembre de 2014.

Requisitos para la inscripción:

Datos personales: Nombre completo, e-mail, teléfono

- Categoría(s) en la que participa
- Receta (s)

* Indicar en la receta la temperatura en la cual se debe servir el plato

* Señalar en la receta una breve reseña (máximo 4 líneas) donde se explique la historia del plato (Ej.: lugar geográfico, libro de receta, tradición familiar, etc.)

III. ASPECTOS GENERALES

1. Lugar, fecha y hora de la realización del Concurso

La recepción de los platos se efectuará en el Salón de Eventos del Circulo Israelita de Santiago, ubicado en Comandante Malbec 13210, Lo Barnechea (estacionamientos disponibles).

Los platos se recepcionarán el miércoles 11 de noviembre a partir de las 12:00 hasta las 13:30 hrs.

Quienes no presenten su preparación en el horario establecido, serán sancionados con 5 puntos menos en la evaluación final.

2. Evaluación

El jurado calificador estará compuesto por: Jacqueline Rodríguez, Willy Geisse, Ricardo Mois, Fortunato Edery y Pablo Pinto.

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación las que serán anotadas en una hoja de calificación estándar.

En cada categoría se evaluarán los siguientes aspectos:

Valor tradicional
Sabor
Puntos de cocción
Presentación
Temperatura

Los ganadores serán los participantes que obtengan la mayor puntuación en la suma de su preparación, después de restar las penalizaciones en el caso de que las hubiere.

IV. REGLAMENTO GENERAL

1. Los participantes podrán concursar en más de una categoría siempre y cuando queden cupos disponibles.

2. Las inscripciones se cerrarán cuando se llenen los cupos de inscripción.

3. Materias primas a utilizar: masas, lácteos, pescados, vegetales. Se excluye de las preparaciones todo tipo de carnes.

4. Cada participante concursará con un número, el que se le informará vía e-mail, de acuerdo a un sorteo que se realizará el día 5 de noviembre.

5. Todos los participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas al Comité Organizador.

6. Todos los participantes deben enviar su receta a más tardar el día 3 de noviembre, fecha límite de inscripción, al correo cultura@cis.cl.

7. Serán descalificados los participantes que:

- a) Que identifiquen la preparación con su nombre u otro distintivo.
- b) Quienes no envíen su receta en la fecha estipulada
- c) Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso.

8. Cada participante deberá elaborar 4 platos idénticos: una de las presentaciones será para exhibición (plato testigo), y las otras tres presentaciones para degustación del jurado.

V. PREMIACIÓN

La premiación se realizará el día 11 de noviembre aproximadamente a las 19:00 hrs. en el salón de eventos del Circulo Israelita de Santiago, a continuación de la degustación del jurado.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce en cada categoría. Además, se otorgarán diplomas de participación a todos los concursantes.

Se rifará un premio entre los primeros, segundos y terceros lugares de las diferentes categorías consistente en:

1er lugar

- Estadía para dos personas en Hotel Hyatt por una noche.
- Restaurante Strada, cena para cuatro personas.
- Restaurante OX, cena para dos personas.

2ndo lugar

- Restaurante Sushi House, cena o almuerzo para dos personas (Dos de este mismo premio)
- Restaurante Mancini, cena para dos personas.

3er lugar para cada categoría:

- Local Puro Antojo, \$30.000 en productos.

Entre los participantes que no obtengan distinción, se rifará:

- Restaurante Strada, cena para cuatro personas