



cocinando con **trufa**

Soria (Castilla y León)

del 1 al 6 de marzo de 2022



NORMAS QUE REGULAN EL III CONCURSO INTERNACIONAL COCINANDO CON TRUFA SORIA – DEL 1 AL 6 DE MARZO DE 2022

La trufa es no solo un símbolo gourmet por antonomasia, sino uno de los productos más universales de la cocina y más codiciados por los cocineros de todo el mundo.

Cuando hablamos de trufa, hay ciertos lugares del mundo que destacan por su producción. Dos de esos lugares son Alba, en Italia, y Soria, en España, zonas unidas por el acuerdo de hermanamiento firmado en el congreso de micología más importante del mundo, Soria Gastronómica.

Por tercera vez, la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León organiza un Concurso Internacional con la trufa como principal protagonista. La competición ofrece la oportunidad a profesionales de todo el mundo de competir, **del 1 al 6 de marzo de 2022**, en Soria España.

Este modelo único de competición, en el cual el cocinero concursará en equipo con su restaurante de acogida, es una manera de reconocer el intercambio cultural y gastronómico entre profesionales de varios países entorno a la trufa.

El reglamento de participación es el siguiente:

1 – Cada cocinero será acogido por un restaurante local.

2 – Cada participante tendrá que presentar la receta de un plato frío o caliente, en los que se use la trufa como uno de los ingredientes principales, y completar el formulario correspondiente. Además de la receta y del formulario se ha de presentar un vídeo de no más de dos minutos de duración donde se presente y se explique la receta.

3 – El formulario debe ser completado en español o inglés. La organización enviará el formulario en función de la lengua materna del participante.

4– La organización seleccionará un total de 8 participantes y 2 reservas. Para realizar esta selección se hará una valoración de la receta presentada y del CV de los candidatos. A parte de la valoración técnica, el jurado tendrá en cuenta los criterios de representación geográfica evitando que haya más de 4 representantes de un mismo continente o más de dos representantes de un mismo país. Los participantes elegidos representarán a su país en el concurso que se celebrará en Soria, **del 1 al 6 de marzo de 2022**.

5 – Cada candidato seleccionado deberá estar disponibles para viajar a Soria del **1 al 6 de marzo**. El alojamiento, manutención y el desplazamiento serán cubiertos y gestionados por la propia organización del concurso.

6 – Cada participante tendrá a su disposición los ingredientes especificados en su receta. En caso de existir algún ingrediente difícil o imposible de conseguir, el participante deberá comunicarlo a la organización para prever su adquisición o, en último caso, traerlo el propio participante. Las trufas entregadas a los participantes serán todas del mismo calibre y calidad, estableciéndose un comité que certifique las mismas. Todas ellas serán trufas negras de la especie tuber melanosporum.

7 – El participante representará oficialmente en la competición al restaurante, la ciudad donde se encuentra y a su país de origen.

8 – Es obligatorio para los participantes ir correspondientemente uniformados con pantalón de cocina oscuro, zapato oscuro cerrado y chaquetilla de cocina. La organización entregará a cada equipo de cocina chaquetillas, delantales y gorros, obligatorios para participar en la competición.

IMPORTANTE: El cocinero deberá traer su propio set de cuchillos.

9 – El orden de participación se determinará por sorteo en los días previos al concurso, comunicando a los participantes el orden y tiempos establecidos.

10 – En el concurso cada participante junto a su restaurante de acogida dispondrá de 60 minutos para preparar 16 porciones de su receta. Pasados los 60 minutos dispondrán de 10 minutos para presentar su receta al jurado.

NOTA: El retraso en las presentaciones supondrá una penalización, incluso la descalificación, si así lo estima el jurado.

11 – Los jurados evaluarán las elaboraciones teniendo en cuenta los siguientes criterios: Uso de la trufa (20 puntos), Sabor (20 puntos), Originalidad (15 puntos), Técnica (15 puntos), Presentación (15 puntos), Trabajo en equipo (cocinero/cocinero de acogida) (15 puntos). La suma total de puntos de los jurados determinará los 5 mejores clasificados. Los ganadores se determinarán por la suma de puntos. En caso de empate, el voto del presidente del jurado tendrá valor doble. Los puntos de los jurados infantiles determinarán el ganador del premio del jurado infantil.

12 – La inscripción en el concurso implica el conocimiento y acatamiento de las normas de este, así como la cesión de derechos sobre el uso de las recetas a la organización de este.

13 – Todos los participantes se comprometen también a estar disponibles para las entrevistas de prensa y actividades complementarias que se puedan realizar durante el concurso.

14 – La organización se reserva el derecho a realizar cualquier tipo de material fotográfico y vídeo durante la competición, así como a la utilización del nombre y el logo de cualquiera de los restaurantes representados en el mismo. Todo este material queda disponible para el uso de la organización en la promoción de este concurso o actividades relacionadas con el mismo, comunicando en todo caso la autoría de las recetas presentadas.

16 – La organización establece un premio económico de 4.000€ al equipo ganador, 2000€ al segundo clasificado y 1000€ al tercer clasificado. Además de un reconocimiento y diploma a los equipos clasificados en cuarto y quinto lugar y 1000€ al plato premiado por el jurado infantil.

NOTA: Durante el concurso, un jurado técnico formado por profesionales velará por el buen uso de la trufa y por evitar el uso de aromatizantes y esencias artificiales, así como evitar la introducción de preparaciones que no hayan sido elaboradas en los períodos de trabajo establecidos en las normas del propio concurso.