



saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



I CONCURSO DE COCINA DEL TORNEO DE PESCA DE ALTURA Y GASTRONOMÍA “PUERTO CALERO & SABOREA LANZAROTE”

Puerto Calero, viernes 17 de septiembre a las 18.00 horas

Introducción

Saborea Lanzarote trabaja para promover el turismo de calidad a partir de la puesta en valor de los productos agroalimentarios locales, creando experiencias turísticas únicas asociadas a la gastronomía, viticultura y promocionando los mejores productos de la Isla.

En esta ocasión, con motivo de la celebración del XXVIII Torneo de Pesca de Altura Puerto Calero, que se desarrollará del 16 al 18 de septiembre de 2021, queremos unir esta experiencia deportiva a la experiencia gastronómica vinculada al territorio de Lanzarote, con el objetivo de la puesta en valor de los productos locales y de la cultura gastronómica lanzaroteña.

Definición:

El I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía “Puerto Calero & Saborea Lanzarote” se desarrollará el viernes 17 de septiembre y estará reservado a las tripulaciones de los barcos de pesca participantes en el “XXVIII Torneo de Pesca de Altura Puerto Calero”. Los participantes inscritos tendrán que elaborar el día de la celebración del Concurso un plato con productos de la Isla, antes de ser presentado al Jurado, habrá sido degustado por la propia tripulación durante su salida al mar el mismo viernes 17 de septiembre.

Además de la puesta en valor de la cultura gastronómica de Lanzarote, esta acción tendrá también como objetivo la creación de un novedoso contenido que cualifique el evento y realce su atractivo a nivel internacional, favoreciendo la especialización y competitividad del Torneo.

Asimismo, al acercar esta acción a aficionados y población en general, se pretende ampliar lo máximo posible el reconocimiento de este evento en la Isla de Lanzarote.



saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



Inscripción

La participación en el I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía “Puerto Calero & Saborea Lanzarote” está abierta a cualquiera de los miembros de las tripulaciones inscritas en el “XXVIII Torneo de Pesca de Altura Puerto Calero”, en representación del barco en el que navega.

Para ello será necesario rellenar y enviar las hojas de **preinscripción e inscripción** (ver anexo 1 - 2) antes de las 24 h del 16 de septiembre al email saborealanzarote@cabildodelanzarote.com. La preinscripción es el documento que se rellena cuando una persona o barco tiene la voluntad de participar, pero no tiene definida la elaboración; mientras que la inscripción definitiva debe incluir el nombre y la descripción del plato, así como relacionar los productos principales sobre el que versará.

Junto a la preinscripción se les facilitará a los participantes una relación de los productos de Lanzarote con los que elaborar sus platos y un listado de proveedores con sus datos de contacto. La organización podrá establecer un producto “base” sobre el que deberá sustentarse la elaboración del plato. Todo ello servirá como parte del relato que utilizarán los participantes para explicar ante el Jurado sus elaboraciones y, por lo tanto, será tenido en cuenta como puntuable en la baremación del Concurso.

La inscripción al concurso será gratuita.

Más información en el 928 598 522

Desarrollo del Concurso

Los platos que podrán presentarse al Concurso serán aquellos que hayan sido realizados, ofrecidos y consumidos por la tripulación del barco participante el día 17 de septiembre durante su salida al mar para competir en el “XXVIII Torneo de Pesca de Altura Puerto Calero”, reservando una cantidad suficiente para dos emplatados que se presentarán con posterioridad ante el Jurado.

Entre las 18:00 y las 18:30 horas los barcos participantes tendrán que llevar el primer emplatado al aula dispuesta para la realización del Concurso. Fuera del horario establecido no se valorará ningún plato. El Jurado, una vez dispuestos y numerados todos los platos, para su posterior identificación,

seleccionará, siguiendo la plantilla de aspectos a valorar y puntuar, los diez platos que pasarán a la final.

La final se realizará 30 minutos después de la selección del Jurado, es decir, a **las 19:00 horas**. En ese momento, los diez finalistas tendrán que subir al escenario para la fase final del concurso con el segundo emplatado reservado para ese momento. Cada participante explicará y presentará ante el Jurado su plato, teniendo que atender a las preguntas que le puedan plantear los miembros del Jurado y/o el presentador del acto.

Se puntuará la relevancia del producto local, la degustación, la presentación y la receta.

El Jurado seleccionará a los tres concursantes con más puntuación. Los tres seleccionados y sus platos serán fotografiados para ser presentados al día siguiente en la entrega de premios del Torneo, donde se descubrirá quién ha sido el ganador.

El Jurado

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes.

Las elaboraciones tendrán que ser llevadas por los participantes en el horario previsto al aula del Concurso, donde el presidente y el secretario del Jurado harán una selección de los diez platos que pasarán a la final. Quedarán descartados en ese momento cualquier plato en el que no se identifique, de forma clara, el producto local.

En la final, los participantes defenderán ante todo el Jurado sus elaboraciones y los jueces degustarán y registrarán los resultados, sumando la puntuación de todos los criterios para cada participante.

El Jurado, en esta fase final, decidirá y elegirá a los tres concursantes con las puntuaciones más altas, sin descubrir la posición de cada uno de ellos, lo que se realizará al día siguiente en la entrega de premios.

El Jurado estará compuesto por personas del mundo de la gastronomía y el turismo gastronómico seleccionados por Saborea Lanzarote. El nombre de las

personas que compondrán el jurado será publicado con al menos 24 horas de antelación a la celebración del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable

El jurado calificará los platos, puntuando del 1 a 5 cada uno de estos aspectos:

- La utilización del producto local y su relevancia en la composición del plato.
- La dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma.
- La presentación
- El relato y explicaciones del concursante y su conexión con el territorio, salud y sostenibilidad.

Condiciones de participación

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de las condiciones de participación.

La organización del concurso, se reserva el derecho de publicar las recetas participantes en cuantas acciones considere oportuno.

Aquellas cuestiones no previstas en el presente reglamento y que deriven de su aplicación serán resueltas por consenso del jurado.

La organización se reserva el derecho de modificar este reglamento por causas de fuerza mayor.

Premios

Habrá un único premio en metálico de 500€ para el ganador y obsequio de una cesta de productos de Lanzarote para los tres primeros.

La entrega de premios se realizará el 18 de septiembre conjuntamente con los del “XXVIII Torneo de Pesca de Altura Puerto Calero”



Anexo 1. Hoja de preinscripción

Hoja de preinscripción

Datos del Participante

Nombre:

Apellidos:

Embarcación:

Teléfono móvil:

El abajo firmante D/Dña.....

se inscribe para participar en el **I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía “Puerto Calero & Saborea Lanzarote”** que tendrá lugar el próximo 17 de septiembre de 2021 a las 18.00 horas.

- Conociendo y aceptando el reglamento que regula el certamen.
- Manifestando su disposición para estar presente en la entrega de premios.
- Autorizando a que se reproduzca su receta en cualquier tipo de evento o comunicación posterior.

En Puerto Calero, de septiembre de 2021.

Firma Participante



saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



Anexo 2 Formulario de inscripción

Ficha Inscripción I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía
"Puerto Calero & Saborea Lanzarote"

17 septiembre en Puerto Calero a las 18.00 horas

Datos del participante

Nombre:
Apellidos:
Embarcación:
Teléfono:

Propuesta gastronómica

Nombre del plato:
Producto base:
Proveedores suministradores:
Receta y descripción del plato:



saborealanzarote
TASTING LANZAROTE



Aceptación de las bases del I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía “Puerto Calero & Saborea Lanzarote”

D./Dña.:

Con DNI n.º:

Embarcación

Reconoce a través de la firma del presente documento haber leído las bases del concurso y las condiciones de participación y se compromete a su cumplimiento.

Firma:

.....

En Puerto Calero a de septiembre de 2021

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, esta Administración le informa que los datos de carácter personal que se obtenga de su solicitud serán incorporados y tratados de forma segura y confidencial en los correspondientes ficheros. La recogida y tratamiento de estos datos tiene como fin el ejercicio por parte de esta Administración de las funciones y competencias atribuidas legalmente, incluidas la relativas a la comunicación, notificación y cualquier otra actuación que se derive de las relaciones jurídico-administrativas llevadas a cabo en esta Administración y de las que usted sea titular, así como la formación y mantenimiento de los propios ficheros. Si lo desea, puede acceder a los datos facilitados, así como solicitar, en su caso, su rectificación, oposición o cancelación, dirigiendo comunicación escrita a esta Administración. C/ Fred Olsen, S/N, Arrecife, 35500 Las Palmas.

Anexo 3: Fichas Jurado

 							
Ficha de criterios de evaluación y puntuación del I Concurso de Cocina del Torneo de Pesca de Altura y Gastronomía							
"Puerto Calero & Saborea Lanzarote"							
Nº	Relevancia del producto local en el plato	Dificultad de la elaboración	Gusto y Aroma	Presentación	Relato y explicaciones del concursante y su conexión con el territorio salud y sostenibilidad		PUNTUACIÓN TOTAL
	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							