

ADMINISTRACIÓN LOCAL

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

2025/2091 *Extracto de XXII Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".*

Anuncio

BDNS (Identif.): 832022.

De conformidad con lo previsto en los artículos 17.3.b y 20.8.a de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se publica el extracto de la convocatoria cuyo texto completo puede consultarse en la Base de Datos Nacional de Subvenciones (<https://www.infosubvenciones.es/bdnstrans/GE/es/convocatoria/832022>).

Anuncio.

Primero.- Participantes.

Podrán participar todos/as aquellos/as cocineros/as, personas físicas, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería, en el momento de presentar la solicitud de participación y que no hayan obtenido en ediciones anteriores el primer Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".

Segundo.- Objeto.

El objetivo principal de este premio es la promoción del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén en el ámbito de la gastronomía, estimulando la creatividad de los/as cocineros/as nacionales e internacionales.

La forma de participación en el mismo es mediante la presentación de una receta de cocina elaborada, obligatoriamente, con al menos uno de los aceites "Jaén Selección 2025". Será una receta de cocina de elaboración propia, sólo se admitirá una receta por cocinero y la inscripción será gratuita.

Tercero.- Bases reguladoras.

Bases de Ejecución del Presupuesto General de la Diputación Provincial de Jaén para el año 2025 (BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén, número 250, de 30 de diciembre de 2024).

Cuarto.- Cuantía.

Se contempla la concesión de un Premio de 8.000 € y trofeo al ganador.

Quinto.- Plazo de presentación de solicitudes.

La inscripción quedará abierta a partir del día siguiente a la fecha de la publicación del presente extracto en el BOP y finalizará el día 31 de julio de 2025.

La solicitud para inscribirse en el Premio y el resto de documentación requerida se presentará preferentemente a través de la Sede Electrónica de la Diputación Provincial de Jaén (<https://sede.dipujaen.es/SolicitudGenerica>), pudiéndose presentar también en el Registro de la Diputación Provincial o de sus organismos autónomos, o a través de cualquiera de las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, debidamente suscrita por el beneficiario, y entre ellas en las representaciones diplomáticas u oficinas consulares de España en el extranjero.

En el caso de presentarse en Registro distinto al de esta Diputación o de sus organismos autónomos, se deberá enviar reporte del registro (junto a la documentación presentada) al mail aceitedeoliva@dipujaen.es .

Sexto.- Otros datos de interés.

Documentación:

La prevista en el apartado denominado Documentación, lugar y plazo de presentación de las bases de la convocatoria. La documentación será la siguiente:

1. Solicitud (Anexo 1).
2. Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este Premio.
3. Documento en el que se acredite que la persona que solicita participar en este Premio, desarrolla su labor en el sector hostelero como cocinero/a profesional en el momento de la presentación de la solicitud.
4. Fotografía del plato elaborado y emplatado con buena resolución, con un peso máximo de 2 megas.
5. Receta de cocina con la cual solicita la participación en este Premio. La misma tendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:

- Nombre del plato.
- Nombre del participante.
- Nombre del establecimiento.
- Ingredientes.
- Aceite/s Jaén Selección 2025 utilizado/s.
- Elaboración.
- Montaje del plato.
- Utensilios y electrodomésticos empleados en la receta con especificación de los que se solicitarán a la organización del premio para la final.
- Tiempo de realización.

Toda la documentación se adjuntará en archivos con formato pdf.

Criterios de valoración:

Los indicados en el apartado denominado Dinámica y funcionamiento del premio de las bases de la convocatoria.

Los criterios de valoración en la primera fase serán:

1. Que las recetas estén elaboradas con los aceites seleccionados en la última Cata Concurso Jaén Selección 2025. Se valorará el maridaje del aceite de oliva con los ingredientes utilizados en la receta.
2. Las recetas serán realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.
3. Se valorará la presentación y la innovación del plato, así como la correcta utilización de cada uno de los ingredientes, en las distintas fases de preparación del mismo.

En esta fase se seleccionarán las ocho recetas que pasarán a la fase final.

La fase final se desarrollará en directo ante Jurado y público, y tendrá lugar en el transcurso de San Sebastián Gastronómica - Euskadi Basque Conuntry, el día 8 de octubre de 2025. En esta fase final, el Jurado valorará el sabor, la textura, la temperatura, el aspecto del plato elaborado y la destreza del cocinero en su trabajo.

Jurados

La composición del Jurado de cada una de las dos fases será la siguiente:

- El Diputado Delegado de Promoción y Turismo, que actuará como Presidente.
- El cocinero ganador de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".
- Cuatro cocineros/as de reconocido prestigio o representantes de medios de comunicación especializados en gastronomía de ámbito nacional.
- Un/a técnico/a del Área de Promoción y Turismo, que actuará como Secretario.

La identidad de los miembros del Jurado de cada una de las dos fases serán establecidos mediante resolución del Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, que será publicada en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén, con cinco días de antelación, como mínimo, a la celebración de cada una de las fases de este Premio.

Jaén, 12 de mayo de 2025.- El Diputado Delegado de Promoción y Turismo (P. D. Res. nº 433 de 04/07/2023),
FRANCISCO JAVIER LOZANO BLANCO.