

## ADMINISTRACIÓN LOCAL

### DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

**2021/3449** *Extracto Bases XVIII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".*

#### **Anuncio**

BDNS (Identif.): 575664.

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/575664>)

#### *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.

#### *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 alguno o algunos de los aceites "Jaén Selección 2021". 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 para el año 2021 (BOP, número 247, de 30 de diciembre de 2020).

#### *Cuarto. Cuantía*

Se contempla la concesión de tres premios:

Primer premio: 8.000,00 euros y trofeo.

Segundo premio: 3.000,00 euros y placa finalista.

Tercer premio: 1.000,00 euros y placa finalista.

*Quinto. Plazo de presentación de solicitudes*

El plazo para la presentación de las recetas de cocina comenzará a contar a partir de la publicación del presente extracto en el BOP y finalizará el día 7 de septiembre de 2021.

*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:

Solicitud de participación dirigida al Sr. Presidente de la Diputación Provincial (Anexo I).

Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este premio.

Documento en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el sector hostelero como cocinero profesional en el momento de la presentación de la solicitud.

Fotografía/s del plato elaborado y emplatado con buena resolución

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 2021 utilizados.
- Elaboración.
- Montaje del plato.
- Utensilios y electrodomésticos utilizados.
- Tiempo de realización.

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:

Que las recetas estén elaboradas con los aceites seleccionados en la última Cata Concurso Jaén Selección 2021. Se valorará el maridaje del aceite de oliva con los ingredientes utilizados en la receta.

Las recetas serán realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.

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.

Los platos deberán haber sido creados por los propios cocineros participantes en el concurso.

En esta fase se seleccionarán las 10 recetas que pasarán a la segunda fase.

En la segunda fase, los 10 cocineros seleccionados deberán grabar su receta y enviarla a la Diputación a través de los medios que ésta determine. En dichos videos deberán aparecer de forma destacada los aceites Jaén Selección con los que se elaboren los platos concursantes. Los videos permitirán al jurado valorar técnicas, destrezas, emplatado, etc., clasificándose para la final las 3 mejores recetas.

La fase final se desarrollará en directo ante público y tendrá lugar en un enclave de Jaén determinado por la Diputación. En ella, participarán los tres cocineros seleccionados en la fase anterior.

En esta final, el jurado valorará el sabor, el aspecto del plato elaborado y la destreza del cocinero en su trabajo.

Forma de pago: Por Resolución del órgano competente de la Diputación Provincial previa propuesta de concesión formulada por el jurado del premio.

Forma de justificación: A la entrega del premio al beneficiario, éste deberá suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales que legalmente deban practicarse.

Jaén, 14 de julio de 2021.- El Diputado Delegado del Área de Promoción y Turismo, FRANCISCO LOZANO BLANCO.