

ADMINISTRACIÓN LOCAL

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

2022/3503 *Extracto convocatoria del XIX edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".*

Anuncio

BDNS (Identif.): 640335

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/640335>)

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 alguno o algunos de los aceites "Jaén Selección 2022". 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 2022 (BOP número 247, de 30 de diciembre de 2021).

Cuarto. Cuantía

Se contempla la concesión de un Premio de 8.000 € y placa 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 20 de septiembre de 2022.

La inscripción al Concurso se realizará a través de la página web (<https://www.jaenparaisointerior.es/web/eventos-gastronomicos>)

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:

- Boletín de inscripción (Anexo 1).
- 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/a profesional en el momento de la presentación de la solicitud.
- Fotografía 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 2022 utilizados.
 - Elaboración.
 - Montaje del plato.
 - Utensilios y electrodomésticos utilizados.
 - 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:

Que las recetas estén elaboradas con los aceites seleccionados en la última Cata Concurso

Jaén Selección 2022. 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.

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 en un día por especificar entre el 3 y el 5 de octubre de 2022. En ella, participarán los ocho cocineros seleccionados en la fase anterior.

Cada finalista elaborará una ración para cada miembro del Jurado y una más para mostrarla a los medios de comunicación y al público presente, dispondrá de 1 hora para elaborar la receta y no podrá contar con un ayudante en la elaboración de la receta.

En esta final, el jurado valorará el sabor, 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.
- Un/a representante de la organización de San Sebastián Gastronomika.
- La ganadora de la XVIII edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".
- Cinco cocineros/as de reconocido prestigio o representantes de medios de comunicación especializados en gastronomía.
- Un/a técnico del Área de Promoción y Turismo, que actuará como Secretario.

El nombre 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.