

BASES DEL CONCURSO

RECETAS DE LA PATAGONIA VERDE CON IDENTIDAD LOCAL

DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO

La actividad consiste en invitar a los residentes del territorio Patagonia Verde, (territorio incluye las comunas de Palena, Futaleufú, Chaitén, Hualaihué y Cochamo.), a participar en la creación de una receta con identidad y productos locales. Dicha Receta debe contemplar las reglas que se indicarán más adelante.

Las recetas serán evaluadas por un equipo de Jueces tomando en cuenta los criterios aquí definidos:

PARTICIPANTES

Se invitará a participar a todo los residentes del territorio Patagonia Verde, (ese territorio incluye las comunas de Palena, Futaleufú, Chaitén, Hualaihué y Cochamo), sin límite de edad.

RECETA A CONCURSAR

Cada participante tendrá que subir su receta en la página web www.dalcas.cl, teniendo la posibilidad de subir más de una receta por concursante. Las recetas podrán ser de platos salados o dulces.

- La receta debe tener nombre del plato.
- Debe contar con una memoria, (reseña), breve de la inspiración e influencias en el desarrollo de ésta.
- Deben listarse y describirse los pasos de preparación de la receta con un método y formas claras y concisas, en un formato paso a paso.
- Todas las medidas e ingredientes deben escribirse completamente, es decir, gramos, miligramos, litros, centímetros cúbicos, cucharadas, tazas, etc. No deben existir abreviaciones.

La receta podrá ser rechazada si tiene características o similitud con otra presentada o que sea de dominio público nacional o internacional. Prevalecerá la que se presente primero si hubiera repetición de alguna receta.

Deben enviarse todas las recetas ante de fecha tope determinada.

La receta debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los ingredientes deben ser de fácil adquisición en los mercados locales.
- Las recetas deben contar de productos locales, para conocer más sobre estos productos, pueden visitar la página www.dalcas.cl donde encontraran algunos de estos, además de cualquier otro producto que ustedes pueda recolectar, cultivar o que según su criterio tenga arraigo local.
- La receta debe estar estandarizada para 4 personas.

EVALUACIÓN

Se evaluará:

- La formulación y orden de la Receta, sus conceptos y argumentos.
- La Innovación, creatividad y originalidad.
- El uso de productos locales.
- La inspiración e influencia local.
- No se juzgarán las recetas por el nivel de complejidad.

JUECES

Los jueces se compondrán de la siguiente forma:

Comisario del Concurso:

Este juez ve aspectos reglamentarios, organizativos y administrativos del concurso propiamente tal y es:

Frederic Emery

CFT Santo Tomás

Buena Vecindad 91 – Puerto Montt

E-Mail Gerencia@emery.cl

Jueces del Concurso Gastronómico

Son las personas que evaluarán la receta, su preparación y presentación de acuerdo con los parámetros indicados.

Se comunicará oportunamente el nombre de los jueces.

PREMIOS

Se premiarán 25 recetas, (5 por comuna), las cuales se publicaran en un libro de cocina de la Patagonia Verde.

Cada uno de los premiados recibirá un libro con su receta, una pechera bordada y un cuchillo profesional medio golpe.

FECHAS DEL CONCURSO

La abertura de la presentación de recetas iniciara el día 01 de septiembre y durara hasta el 31 de octubre.

La entrega de resultado del concurso se realizara mediante notificación por correo electrónico a los participantes el día 10 de noviembre

La premiación del concurso se realizara a final del verano 2021, se informara a los participantes según el calendario de actividad del proyecto.

PROMOCIÓN

El concurso y sus resultados serán promocionados en revistas, Páginas Web, Periódicos, etc. El hecho de estar presentar una receta en el concurso, **autoriza a la organización del concurso el uso y la divulgación por cualquier medio de la receta.**

COSTOS

El concurso no tiene ningún costo.