

## BERTAKO PRODUKTUEZ EGINDAKO VIII GASTRONOMI LEHIAKETA GAZTEENTZAT 16-25 urte bitarteko gazteentzat

### VIII CONCURSO GASTRONOMICO PARA JOVENES CON PRODUCTOS DEL PAÍS Para jóvenes entre 16-25 años

Donostia San Sebastian Festak-ek, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen Kofradia, Eroski eta Donostiako Udalako Osasun Publiko Departamentuaren laguntzarekin, Aste Nagusiaren barruan, “Bertako Produktuez egindako VIII Gastronomi Lehiaketa Gazteentzat” antolatu du. Abuztuaren 11an izango da Bretxan, 11:00etatik 13:30etara.

Lehiaketa honen xedea da jarduera alai bat egitea elikadura nutritiboa eta iraunkorra hedatzeko, Milango hiri politikarako ituna betez. Hain zuzen, itun horri atxiki zitzzion Donostiako Udalak 2017ko uztailean.

Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Eroski y el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia organiza el “VIII Concurso Gastronómico para Jóvenes con Productos del País”, que tendrá lugar el día 11 de Agosto, entre las 11:00 h y las 13.30 h en La Brecha.

Es objeto del concurso la realización de una actividad festiva llevada a cabo en el marco divulgativo de una alimentación nutritiva y sostenible; cumpliendo con el pacto de política urbana de Milán al que se adhirieron el ayuntamiento de Donostia/San Sebastián en julio de 2017.

#### OINARRIAK

1. 1994 eta 2003 urte bitartean (biak barne) jaiotako 2 kideez osatutako taldeek parte har dezakete [www.donostikultura.eus/astenagusia](http://www.donostikultura.eus/astenagusia) web orrian izena emanda.
2. Izena emateko epea 10 bikotek izena emandakoan edo 2019ko abuztuaren 5an itxikoda.
3. Lehiaketa egiteko, parte hartzaleen kopurua gutxinez 6 bikotekoa izan behar du.

4. Lau Hanburgesa prestatu beharko dira, horretarako erakunde antolatzaleak partehartzaleei honakoak eskainiko dizkiete:

Ogia, txahal haragia, oilasko haragia, hirugiharra, gazta desberdinak, arrautza, patata, tipula, piper gorria, piper berdea, uraza, tomatea, txanpinoiak edo perrexikoak.

Antolakuntzak eskuratuko ditu producto guztiak, parte hartzaleek ongailu edo saltsa bat ekarri dezakete baina beste edozein motatako osagaiak erabiltzen badituzte lehiaketatik kanpo geldituko dira.

#### BASES

1. Podrán participar equipos formados por 2 jóvenes nacidos entre 1994 y 2003 (ambos inclusive), que se hayan inscrito previamente en la página web [www.donostikultura.eus/astenagusia](http://www.donostikultura.eus/astenagusia)
2. La inscripción se cerrará al alcanzar la cifra de 10 parejas o, en su defecto, el 5 de agosto de 2019.
3. El concurso se celebrará siempre que se hayan inscrito un mínimo de 6 parejas.
4. Se prepararán cuatro hamburguesas para cuya elaboración la organización pondrá a disposición de los participantes los siguientes ingredientes:

Pan, carne de ternera, carne de pollo, panceta, quesos varios, huevo, patata, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, lechuga, tomate, champiñones o setas .

Todos los ingredientes los aportará la organización. Los participantes pueden aportar aliño o salsa pero no pueden aportar ningún otro tipo de ingrediente o serán descalificados.

5. Zaporeaz gain, itxura, aurkezpena eta originaltasuna hartuko dira kontuan garaileak hautatzeko. Baloratu egingo da, halaber, lan egiteko garbitasuna eta lan eremua geratzen den egoera platera prestatu ondoren.

## **MATERIALA**

Erakunde antolatzaileak partehartzaileei honakoak eskainiko dizkiete:

- mahaiak, aulkiaak eta suak.
- epaituko diren plateren zenbakia.

6. Parte hartzaileek eraman beharko dituzte gainerako tresnak (ganibetak, koilarak, sardexkak...) eta aurkezpenerako ontzia eta apaingarriak.

7. Epai-mahaia Gastronomiako aditu ospetsuek osatuko dute eta hartutako erabakia apelaezina izango da.

## **8. SARIAK**

- 1.a -200 € eta Txapela
- 2.a -150 €
- 3.a -100 €

9. Sari banaketa 2019ko abuztuaren 11an, epaimahaik bere erabakia hartu ondoren egingo da, Bretxan. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez badaude, sariei uko egin diotela ulertuko da.

Donostian, 2019ko uztaila

5. Además del sabor se valorarán el aspecto, la presentación y la originalidad. También se valorará la limpieza en la ejecución y el estado en que quede la zona de trabajo una vez preparado el plato.

## **MATERIAL**

La organización pondrá a disposición de los participantes :

- mesas, sillas y fuego
- numeración de los platos para el jurado

6. Las/los concursantes deberán aportar los utensilios de cocina (sartenes, cazuelas, cuchillos, cucharas, tenedores...), recipiente para la presentación final y elementos decorativos.

7. El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía, y su fallo será inapelable.

## **8. PREMIOS**

- 1º.- 200€ y Txapela
- 2º.- 150 €
- 3º.- 100 €

9. El reparto de premios tendrá lugar el mismo día 11 de agosto de 2019 en La Brecha, una vez finalizada la deliberación del jurado. La ausencia de las/los ganadores o de sus representantes en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

San Sebastián, julio de 2019