

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

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

Donostia San Sebastian Festak-ek, Gastronomiazko Euskal Anaiartearen, Slow Food Donostia, Eroski eta Donostiako Udako Osasun Publiko Departamentuaren laguntzarekin, Aste Nagusiaren barruan, "Bertako Produktuez egindako VII Gastronomi Lehiaketa Gazteentzat" antolatu du. Abuztuaren 12an 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 zitzaion Donostiako Udala 2017ko uztailean.

Donostia San Sebastian Festak, en colaboración con la Cofradía Vasca de Gastronomía, Slow Food Donostia, Eroski y el Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Donostia organiza el "VII Concurso Gastronómico para Jóvenes con Productos del País", que tendrá lugar el día 12 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 adhirió el ayuntamiento de Donostia/San Sebastián en julio de 2017.

GINARRIAK

1. 1993 eta 2002 urte bitartean (biak barne) jaiotako 2 kideez osatutako taldeek parte har dezakete www.donostiakultura.eus/astenagusia web orrian izena emanda.

2. Izena emateko epea 12 bikotek izena emandakoan edo 2018ko abuztuaren 9an itxiko da.

3. Lehiaketa egiteko, parte hartzaileen kopurua gutxinez 8 bikotekoa izan behar du.

4. Patata tortila bat prestatu beharko da, 6 – 8 erraziokoa, horretarako erabili ahal izango diren osagaiak hauek bakarrik izango dira:

Arrautzak, patatak, tipula, baratxuria, piper gorria, piper berdea, gatza, olio.

Tortila, entsalada batez lagunduta aurkeztuko da, eta hau prestatzeko antolakuntzak osagai hauek jarriko ditu eskuragarri:

- Hainbat letxuga
- Tomatea

BASES

1. Podrán participar equipos formados por 2 jóvenes nacidos entre 1993 y 2002 (ambos inclusive), que se hayan inscrito previamente en la página web www.donostiakultura.eus/astenagusia

2. La inscripción se cerrará al alcanzar la cifra de 12 parejas o, en su defecto, el 9 de agosto de 2018.

3. El concurso se celebrará siempre que se hayan inscrito un mínimo de 8 parejas.

4. El plato a preparar será una tortilla de patatas de 6 – 8 raciones, para cuya elaboración únicamente se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

Huevos, patatas, cebolla, ajo, pimiento rojo, pimiento verde, sal, aceite.

La tortilla se presentará acompañada de una ensalada, para cuya elaboración se pondrán a disposición de los concursantes los siguientes ingredientes:

- Lechugas diversas
- Tomate

- Pepinoa
- Olibak
- Hegaluzea
- Zainzuriak
- Artoa
- Azenarioa
- Tipulina
- Txanpinoiak
- Gatza
- Oliba olio birjina
- Hainbat ozpin
- Piper mina

Antolakuntzak eskuratuko ditu produktu guztiak, parte hartzaileek beste edozein motatako osagaiak erabiltzen badituzte lehiaketatik kanpo geldituko dira.

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

- mahaiak, aulkiak eta suak.
- epaituko diren plateren zenbakiak.

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 2018ko abuztuaren 12an, epaimahaiak bere erabakia hartu ondoren egingo da, Bretxan. Sariak banatzerakoan irabazleak edo beraien ordezkari bat bertan ez badaude, sarieko uko egin diotela ulertuko da.

- Pepino
- Aceitunas
- Bonito
- Espárragos
- Maíz
- Zanahoria
- Cebolleta
- Champiñones
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Vinagres diversos
- Pimienta

Todos los ingredientes los aportará la organización. Si los participantes aportaran cualquier otro tipo de ingrediente serán descalificados.

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

- 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 12 de agosto de 2018 en La Brecha, una vez finalizada la deliveración del jurado. La ausencia de las/los ganadores o representantes de las/los mismas/os en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

Donostian, 2018ko uztaila

San Sebastián, julio de 2018