



# Agüimes

Desarrollo Rural, Protección  
Civil, Cooperación al Desarrollo  
y Medio Ambiente.

## IX Concurso Gastronómico El Caracol de Oro 2022

**El Ayuntamiento de Agüimes, dentro de los actos programados con motivo de las Fiestas en honor a San Sebastián 2022, convoca el IX Concurso Gastronómico de Caracoles en Agüimes, de acuerdo con las siguientes Bases:**



1. Para el presente Concurso se establece una única categoría: Restauradores del Municipio de Agüimes
2. Podrán participar todos aquellos Restauradores que regenten un establecimiento en el municipio de Agüimes, que se inscriban previamente.
3. Todas aquellas personas interesadas en participar en el Certamen deberán cumplimentar la solicitud de inscripción que se anexa y presentarla en el Registro del Ayuntamiento de Agüimes. En la solicitud se deberá especificar: el nombre de la receta, los ingredientes y el proceso de elaboración. Siempre que sea posible los ingredientes utilizados procederán de materias primas de origen local.
4. El PLAZO de inscripción comenzará el día de la publicación de las presentes bases en la web del Ayuntamiento, [www.aguimes.es](http://www.aguimes.es), y finalizará el miércoles 12 de enero de 2022 a las 13:00 horas.
5. Cada participante podrá concursar con una única receta.
6. Los concursantes deberán presentarse a las 10:30 horas del jueves 13 de enero de 2021, en el Hotel Rural "Casa de los Camellos", sito en la calle el Progreso, 12 (Agüimes) donde tendrá lugar el "IX Concurso Gastronómico El Caracol de Oro 2022". El orden de llegada de los participantes, determinará el orden de su participación en el Concurso.
7. El concurso se desarrollará por el procedimiento de "Cata Ciega" a partir de las valoraciones de un Jurado. Los participantes deberán presentar una muestra de 2 unidades similares. El personal técnico de la Concejalía de Desarrollo Rural podrá admitir o rechazar



# Agüimes

## Desarrollo Rural, Protección Civil, Cooperación al Desarrollo y Medio Ambiente.

los platos que a su juicio no reúnan las características mínimas que los hagan merecedores de concursar, bien por su calidad, o bien porque se encuentren en mal estado. Asimismo, dicho personal procederá a codificar cada plato de forma que se garantice el anonimato de su autor durante el desarrollo del concurso.

8. La cata tendrá lugar en dos fases sucesivas, con una puntuación máxima de 180 puntos:

a. Fase visual (14 puntos).\_ En la que se valorará los siguientes parámetros:

i. Presentación del plato. Con una puntuación de 1 a 7.

ii. Utilización de productos locales, que vendrán definidos en una tarjeta que acompañará a cada plato. Con una puntuación de 1 a 7.

b. Fase olfatosgustativa (112 puntos).\_ En la que se valorará, por un lado, el olor, la textura en boca, el sabor y la impresión global del plato, con una puntuación de 1 a 7 y con unos coeficientes de ponderación de 3, 4, 6 y 2, respectivamente para cada parámetro; y, por otro lado, la dificultad de elaboración, con una puntuación de 1 a 7.

9. El Jurado Valorador estará compuesto de 3 a 5 catadores de reconocido prestigio en el ámbito de la restauración y en el análisis sensorial de alimentos. Cada uno de ellos calificará los platos a partir de las puntuaciones previstas en las fichas de cata que les serán entregadas al inicio del certamen. La puntuación final de cada plato se obtendrá a partir de la media de la suma de todas las puntuaciones de cada catador, tanto de la fase visual como de la olfatosgustativa. En caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador.

10. De los dos platos que conforman la muestra, uno de ellos será utilizado para la fase visual y el otro para la fase olfato-gustativa, pudiendo calentarse y/o ser montados en la cocina del Hotel Rural "Casa de los Camellos", con carácter previo a ser valorados por el Jurado del Concurso.

11. Cada concursante deberá proveerse de los útiles, menaje, ingredientes y otros condimentos necesarios para montar el plato con el que concursen.

12. Los tres platos mejor valorados, recibirán los siguientes premios:

1º Premio Caracol de Oro 2022.

2º Premio Caracol de Oro 2022.

3º Premio Caracol de Oro 2022.



# Agüimes

Desarrollo Rural, Protección  
Civil, Cooperación al Desarrollo  
y Medio Ambiente.

Los premios no tendrán dotación económica. A los premiados se les hará entrega de un trofeo elaborado por un artesano del municipio de Agüimes.

El Jurado podrá declarar desiertos los premios, en caso de que ningún plato alcance una puntuación total mínima de 75 puntos.

13. La presentación y retirada de los PLATOS que se presenten será por cuenta de los concursantes. La Concejalía de Desarrollo Rural no se hará responsable de los posibles deterioros que se puedan sufrir.

14. La publicación del Fallo del Jurado Valorador y entrega de premios tendrá lugar el martes, 18 de enero de 2022 a las 10:00 horas, en el exterior del Salón de Plenos, durante el acto de Presentación de Las Jornadas del Caracol 2022.

15. El fallo del Jurado será inapelable.

16. El hecho de participar en el concurso lleva implícito la aceptación de las presentes bases. Cualquier circunstancia no prevista en las mismas, o cuantas dudas interpretativas se presenten, serán resueltas según el criterio de la Organización.

NOTA: PARA PARTICIPAR EN ESTE ACTO, ES IMPRESCINDIBLE LA PRESENTACIÓN DE LA RECETA DEL PLATO, JUNTO A LA INSCRIPCIÓN.