



Agüimes

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

II Concurso Gastronómico “Aceitunas Aliñadas” de Agüimes 2023

El Ayuntamiento de Agüimes convoca la segunda edición del concurso gastronómico de ACEITUNAS ALIÑADAS, con el objetivo de promocionar los distintos tipos de aliños tradicionales, ya que son un producto típico de nuestra tierra, de acuerdo con las siguientes Bases:



1. Para el presente Concurso se establece dos categorías:
 - a. Profesionales: sector restauración y/o establecimientos del municipio que comercializan aceitunas de mesa.
 - b. Aficionados: cualquier persona o colectivo que resida o tenga su sede en el municipio.
2. Podrán participar todas aquellas personas, colectivos o establecimientos del 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 se iniciará a las 9:00 horas del lunes, 30 de enero, y finalizará a las 14:00 horas del martes, 7 de febrero.
5. Cada participante podrá concursar en una única categoría y una propuesta.
6. Los concursantes deberán presentarse a las 10:30 horas del jueves 9 de febrero de 2023, en el Hotel Rural “Casa de los Camellos”, sito en la calle el Progreso, 12 (Agüimes) donde tendrá lugar el “II Concurso Gastronómico Aceitunas Aliñadas de Agüimes 2023”. El orden de llegada de los participantes determinará el orden de su participación en el Concurso.



Agüimes

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

7. El concurso se desarrollará por el procedimiento de “Cata Ciega” a partir de las valoraciones de un jurado popular. Los participantes deberán presentar una muestra de 2 unidades similares. El personal técnico del área de Desarrollo Rural podrá admitir o rechazar 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 119 puntos:

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

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

Fase olfátogustativa (105 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.

9. El Jurado Popular estará compuesto de 3 a 5 personas del municipio. 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 mediana de la suma de todas las puntuaciones de cada catador, tanto de la fase visual como de la olfátogustativa. En caso de empate se usará la media. Y en caso de persistir el empate, la desviación estándar de puntuaciones.

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 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. Por cada una de las categorías, las tres propuestas de aceitunas aliñadas mejor valoradas recibirán los siguientes premios:

- ☐ 1º Premio Mejores Aceitunas Aliñadas de Agüimes 2023.
- ☐ 2º Premio Mejores Aceitunas Aliñadas de Agüimes 2023.
- ☐ 3º Premio Mejores Aceitunas Aliñadas de Agüimes 2023.



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 y/o lote de producto local.

13. La presentación y retirada de los platos que se presenten será por cuenta de los concursantes. La Agencia 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 será informado por la organización de esta iniciativa gastronómica.

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 DE LA PROPUESTA DE ACEITUNAS ALIÑADAS, JUNTO A LA INSCRIPCIÓN.