



# Agüimes

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

## Bases: IV CONCURSO GASTRONÓMICO “SANCOCHO CANARIO” Agüimes 2023.

**El Ayuntamiento de Agüimes, en el marco de las 6ª Jornadas Gastronómicas de Semana Santa, convoca el IV CONCURSO GASTRONÓMICO “Sancocho Canario Agüimes 2023”, de acuerdo con las siguientes Bases:**



1. Para el presente Concurso, se establece una única categoría: “Profesionales del Sector de la Restauración” en el que podrán participar:
  - Restauradores
  - Otros Profesionales del sector
2. Podrán participar todos aquellos Restauradores y Profesionales del sector 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 la Concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes (calle Barbuzano, 16, 1º planta, despachos 9 y 10). En la solicitud deberán 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 (vino, aceite, miel, pan, mermeladas, frutas, verduras, etc).
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 jueves, 30 de marzo de 2023 a las 13:00 horas.
5. La fase de cata tendrá lugar a las 10:30 horas del 3 de abril de 2023 en el Hotel Rural Casa de Los Camellos, sito en calle Progreso, 12 (esquina Retama), 35260, Agüimes, 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 del área de Desarrollo Rural podrá admitir o rechazar los platos que a su juicio no



# Agüimes

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

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.

6. La cata tendrá lugar en dos fases sucesivas, con una puntuación máxima de 126 puntos:

a. 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.

b. Fase olfatógustativa (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.

7. 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 a lo largo del desarrollo 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 olfatógustativa. En caso de empate se atenderá a la mayor puntuación obtenida en la fase olfatógustativa.

8. 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 elaborarse 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.

9. Cada concursante deberá proveerse de los útiles, menaje, ingredientes y otros condimentos necesarios para la elaboración del plato con el que concursen.

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

- 1º Premio. Mejor Receta Sancocho Canario 2023.
- 2º Premio. Segunda Mejor Receta Sancocho Canario 2023
- 3º Premio. Tercera Mejor Receta Sancocho Canario 2023.



# Agüimes

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

No obstante, se podrá otorgar la Mención Especial “Sancocho Canario de Agüimes 2023” para aquel plato presentado por un profesional de un establecimiento radicado en el Municipio de Agüimes, que sea merecedor de ello a juicio del Jurado.

Los premios no tendrán dotación económica y consistirán en un trofeo elaborado por un artesano del municipio de Agüimes. No obstante, el Jurado podrá declarar desiertos los premios, en caso de que ningún plato alcance una puntuación total mínima de 75 puntos.

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

12. La publicación del Fallo del Jurado Valorador y entrega de premios tendrá lugar el lunes, 3 abril de 2023, durante la presentación de las 6ª JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SEMANA SANTA, a las 13:00 horas, en el Hotel Rural Casa de Los Camellos.

13. El fallo del Jurado será inapelable.

14. 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.