



date el gusto

# CONCURSO DE PLATOS REGIONALES SALADOS

---

BASES Y CONDICIONES



## Objetivo

- Visibilizar y promocionar el trabajo de los productos regionales, utilizando materia prima local.
- Promocionar la gastronomía típica de la Patagonia, a través del trabajo de cocineros y cocineras profesionales o amateurs, y sus recetas originales.
- Dar a nuestra gastronomía el valor turístico y cultural correspondiente.

## Organizador

- Secretaría de Turismo, Cultura y Deporte

## Participantes

Podrán participar:

- Residentes de El Bolsón
- Mayores de 18 años.
- Abierto para profesionales y amateurs.
- Deben contar con libreta de manipulación de alimentos.



date el gusto

## Jurado

El jurado será imparcial, designado por los organizadores el día del evento. Formado por:

- El Intendente municipal
- 1 funcionario municipal
- 1 Turista del público presente
- 1 Chef local
- 1 Chef visitante

## Premios

Premios: 1° puesto – \$400.000, en efectivo

2° puesto – \$250.000, en efectivo

3° puesto - \$150.000, en efectivo

## Inscripción

Pueden registrarse desde el 1 hasta el 11 de abril en el CIT (centro de informes turísticos) ubicado en Ruta 40 sur y Pastorino.

Lunes a viernes de 8.30 a 13.30



date el gusto

## Criterio de evaluación

Para evaluar el plato se tendrá en cuenta:

- Utilización de productos regionales en la elaboración.
- Sabor del plato equilibrado y agradable.
- Presentación del plato.

## Consideraciones

La metodología del concurso será la siguiente:

- La elaboración se hará en vivo con un tiempo estipulado de 90 minutos (1 hora y media).
- Cada participante deberá llevar sus propios utensilios e ingredientes.
- Presentar por escrito los detalles del plato a presentar, ingredientes utilizados y motivo de su elección.
- El sector de elaboración lo brindará el evento mismo. Contarán con una hornalla y el horno de la cocina industrial.
- Se realizará un plato para que los 5 jurados puedan probar.



date el gusto