

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE MEJILLONES

OBJETIVOS

La Ilustre Municipalidad de Mejillones, a través de su Programa de Turismo invita a la comunidad en general a participar del Concurso Gastronómico “Sabores de Mejillones” versión 2022, como una forma de mantener nuestras tradiciones y exaltar las habilidades innatas en cocina típica, mostrando el aporte del factor gastronómico local al desarrollo del turismo.

INDICACIONES GENERALES

Los platos deben ser presentados para su evaluación el día 29 de octubre a las 16:00 hrs en la Feria de Artesanía en Plaza de la Cultura para ser evaluados por el Jurado. La premiación se realizará el mismo día. La fecha máxima de inscripción será el 26 de octubre.

CATEGORÍAS

Este concurso se desarrollará en una sola categoría: PLATO DE FONDO.

PARTICIPACIÓN

Las inscripciones estarán abiertas a toda la comunidad mayores de 15 años, quienes deberán inscribirse al correo electrónico mneculnir@mejillones.cl o de manera presencial en Oficina de Turismo ubicada en el Centro Cultural Gamelín Guerra, entre las 10 am y 5 pm de lunes a viernes. Para la inscripción se solicitarán los siguientes datos:

1. Nombre completo
2. Teléfono
3. Correo electrónico
4. Nombre y detalle de receta
5. Reseña (máximo 4 líneas), donde se explique la historia del plato (Ej: lugar geográfico, libro de receta, tradición familiar, etc.)

LOS INGREDIENTES

Se deben utilizar ingredientes propios de la zona de Mejillones como base de la preparación.

JURADO

La comisión organizadora designará jurados representativos y acordes a la actividad: un chef local, un representante de la carrera de Gastronomía de AIEP y una Autoridad Municipal. El jurado constará de una pauta de evaluación, que será entregada por la comisión organizadora. El veredicto del jurado, será inapelable, quedando eliminada cualquier propuesta que no cumpla con lo dispuesto en éstas bases.

EVALUACIÓN

La evaluación constará de notas de 1 a 7 con cuatro criterios a calificar:

- Valor tradicional (utilización de productos de la zona)
- Sabor
- Puntos de cocción
- Presentación (Los platos pueden ser presentados en cualquier tipo de recipiente, además podrán incluir la ornamentación que el concursante estime necesario)

Los ganadores serán los participantes que obtengan la mayor puntuación en la suma de su preparación, después de restar las penalizaciones en el caso de que las hubiere.

FACULTADES DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

Cualquier situación no considerada en estas Bases, será de decisión de la Comisión Organizadora y serán inapelables.

PREMIOS

El premio consistirá en \$250.000 para el primer lugar, \$150.000 para el segundo lugar y \$100.000 para el tercer lugar. Además, todas las recetas recepcionadas, formarán parte de un recetario comunal, con la finalidad de rescatar y preservar la cocina típica de Mejillones.