

II CONCURSO DE COCINEROS DE LA FERIA DEL ATÚN DE MOGÁN

Introducción

GM Cash y el Ayuntamiento de Mogán desarrollan un año más esta iniciativa para promover la gastronomía y la sostenibilidad de la pesca del Atún canario. La iniciativa consiste en la búsqueda del chef con más talento usando el atún como ingrediente principal, que cumplan con los requerimientos mencionados más adelante.

Objetivo

Nuestro objetivo es apoyar y potenciar la buena cultura culinaria en Canarias, identificando a chefs talentosos para celebrar y desarrollar más sus habilidades.

Ubicación

El desafío tendrá lugar en la 3ª Feria de Atún de Mogán, en este Municipio.

Bases del concurso de Cocineros de la Feria del atún de Mogán

Elegibilidad de los participantes

- Edad mínima de participación 18 años o más.
- Haber trabajado a tiempo completo al menos un año como jefe de cocina, jefe de partida o cocinero de un restaurante (no necesariamente en el mismo restaurante por el período entero).

- El número máximo de inscripciones preseleccionadas será de 6 participantes. Si se recibieran menos de 6 postulaciones válidas o si el panel considerase que las postulaciones válidas no son de calidad suficiente, el número de inscripciones preseleccionadas podrá ser menor de 6 participantes.

Jurado

Formado por ocho chefs y periodistas gastronómicos de prestigio que evaluarán el progreso de los chefs concursantes.

Cada dos miembros del jurado dispondrán de una ración de cada plato elaborado por los participantes del concurso (un total de 4 platos de degustación + 1 plato para la prensa).

El jurado valorará con las puntuaciones siguientes, los diferentes criterios ampliados en el siguiente punto.

Puntuación

Los méritos de los chefs se determinarán en 5 criterios, a los que los miembros de la comisión asignarán una puntuación del 1 al 10.

El ganador del concurso será quién sume más puntos según el jurado.

Los chefs tendrán que cocinar su “plato especialidad” según estas bases.

El mismo jurado degustará el “plato especialidad” de cada chef preseleccionado y lo juzgará basándose en los siguientes cinco criterios:

a. Ingredientes: seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado en cuanto a calidad, frescura y originalidad.

- b. Habilidades: manipular y transformar (o saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.
- c. Talento: explorar exitosamente, con un estilo personal y contemporáneo, posibilidades inéditas, inspiradoras e inesperadas, relacionadas con la buena cultura culinaria, manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.
- d. Estética: la presentación del plato.
- e. Mensaje: comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal.

Presentación del plato

Cada concursante debe realizar un total de cinco raciones.

Cuatro raciones para el jurado que valorará los platos y una ración para mostrar a la prensa y fotógrafos.

Dinámica del concurso

Los participantes deberán estar el día 4 de agosto, a las 10:00, en la 3ª Feria del Atún de Mogán para la celebración de una preselección previa que determinará los 3 finalistas que competirán por el galardón de Campeón del segundo concurso de cocineros de la feria del atún de Mogán el día 4 a las 13:00

Se dispondrá de una hora aproximadamente para preparar la mise en place antes de la salida al concurso. La disponibilidad de este espacio estará marcada por el orden de salida a escena.

Seguidamente, al finalizar los 60 minutos del concurso, los participantes deberán explicar el concepto de su plato durante cinco minutos como máximo al jurado.

Reglas generales para la elaboración del plato

- . El plato especialidad puede ser un primer plato o un segundo plato/plato principal. No se admiten postres.

- . Como ingrediente principal deberá usarse el Atún.

- . Se valorará positivamente el uso de productos del mar (algas, agua marina, etc.)

- . Ingredientes como animales en peligro de extinción, sangre y oro no están permitidos.

- . Vegetales, setas o frutas se podrán traer limpias pero no cortadas ni torneadas

- . Patatas, cebollas y tubérculos se podrán traer limpios y pelados pero no cortados ni torneados

- . Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o pre elaboradas

- . Fondos o caldos base pueden traerse envasados y preparados

- . El pescado deber ser desespinado y fileteado durante el concurso

- . La carne deshuesada y racionada durante el concurso

. Las salsas calientes o frías deben ser ligadas durante el concurso

. El Chef debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar 5 porciones, como máximo.

Si algunos de los aspectos explicados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

Causas de descalificación

. Se descalificará al concursante cuando el plato no cumpla los requisitos explicados anteriormente.

. Se descalificará al concursante si el plato no está elaborado dentro del tiempo establecido por las reglas del concurso.

. No usar el delantal oficial requerido por la organización.

. La organización dispondrá de un listado de menaje básico de cocina igual para todos los concursantes. El concursante que requiera material específico para la elaboración de su receta deberá aportarlo él