

III CONCURSO AMATEUR DE LA CROQUETA DE SORIA Soria, 26 de marzo de 2018

JORNADAS DE LA TAPA DE SORIA 2018 – III CONCURSO PROVINCIAL DE LA CROQUETA

BASES

ORGANIZADOR

Agrupación Soriana de Hostelería Turismo (ASOHTUR).

OBJETO

Este concurso tiene carácter amateur y se enmarca dentro de las Jornadas de la Tapa 2018 organizadas por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR). Tiene como objeto implicar al público y fomentar la cocina y la gastronomía entre la sociedad soriana. En el podrán participar todas las personas mayores de edad que lo deseen.

PARTICIPANTES

Podrán participar en este concurso todas aquellas personas **no profesionales** que lo deseen, que presenten su receta, en el plazo establecido, en la sede de ASOHTUR. En el caso de menores de edad tendrán que presentar autorización de los padres o tutores.

FORMA DE PARTICIPACIÓN

Mediante la presentación de una receta de croqueta de elaboración propia.

Los participantes tendrán libertad en la elaboración de sus croquetas, en cuanto a presentación, ingredientes, etc., siempre que sean de elaboración casera y no compradas ya hechas. Se valorará el sabor, la textura, la originalidad y la presentación.

Se recomienda que las croquetas tengan un peso máximo de entre 50 y 60 gramos. Se podrán presentar con guarnición.

PRESENTACIÓN DE RECETAS

Los participantes deberán presentar en la sede de ASOHTUR sus recetas en la ficha establecida al efecto, incluyendo sus datos de contacto.

Las recetas se podrán entregar en la sede de ASOHTUR (Calle Vicente Tutor, 6 4ª planta 42.001 – Soria), mediante **correo ordinario o en persona**; por **correo electrónico** a la siguiente dirección asohtur@asohtur.com; o por **fax** al número 975 233 223.

El plazo **de presentación de las recetas para el concurso** estará abierto **hasta las 18:00 horas del día 21 de marzo de 2018**.

Para cualquier duda se puede consultar en el teléfono de ASOHTUR: 975 233 222.

DINÁMICA DEL CONCURSO

De entre todas las recetas recibidas, el jurado nombrado por la organización efectuará una selección de un máximo de **8 recetas** que serán las que pasen a la fase final. El jurado estará integrado preferentemente por profesionales de la cocina y la hostelería.

La **fase final** se desarrollará en las dependencias de la **Escuela de Hostelería CIFP “La Merced” (C/ Calixto Pereda, s/n – Soria)** el **lunes 26 de marzo a partir de las 17:00 horas**.

Este día los 8 finalistas elaborarán y presentarán sus creaciones ante el jurado nombrado por la organización. Para ello deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la vajilla para el emplatado. La organización habilitará la cocina y freidoras para que cada participante pueda terminar de cocinar y emplatado sus croquetas.

El número de **croquetas** que cada participante **deberá preparar será igual al número de miembros del jurado más una destinada a la exposición**. El número de croquetas a preparar será informado por la organización a los finalistas con carácter previo a la fase final.

El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores.

APADRINAMIENTO DE LAS CROQUETAS GANADORAS

Las croquetas finalistas podrán ser apadrinadas por los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa 2018 – III Concurso Provincial de la Croqueta (13 al 22 de abril). La organización determinará el sistema de apadrinamiento, bien primando la selección de las croquetas por los establecimientos en función del orden de premios o pudiendo el finalista elegir al padrino entre los establecimientos que así lo deseen.

Dicho apadrinamiento consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas.

Desde la organización se dará difusión del concurso, finalistas y apadrinamientos a través de los medios de comunicación y redes sociales.

PREMIOS

Los premios de este **III Concurso Amateur de la Croqueta de Soria** serán los siguientes:

- Mejor Croqueta Amateur de Soria - **300 euros** y diploma (*retenciones incluidas en el importe total del premio*)
- Segundo y Tercer finalistas - diploma.

Los participantes se comprometen a aceptar estas bases de forma expresa, así como el hecho de que la imagen de su tapa y la receta puedan ser utilizadas por la Agrupación para la edición de publicaciones, promociones o cualquier otra acción destinada al reclamo turístico, renunciando éste de manera expresa a cualquier tipo de contraprestación.