

VI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón
"LORENZO ACIN"
EL ARTE DE COCINAR CON VINO

Fecha - 25 de Noviembre de 2008

Lugar - Escuela de Hostelería Topi - Camino de los Molinos, 12 Zaragoza

Objetivos del Certamen:

- *Potenciar la Cocina Aragonesa como motor del turismo en Aragón y su maridaje con el vino.*
- *Difundir la Cocina Aragonesa, sus productos y sus vinos. Tanto en el interior como en el exterior de nuestra Comunidad Autónoma.*
- *Incentivar la innovación en la elaboración de platos cuyos elementos principales sean el vino Corona de Aragón y los Alimentos de Aragón.*
- *Promocionar la participación de los alumnos de las Escuelas de Hostelería de Aragón en certámenes profesionales.*

Requisitos:

- *Pertenecer a la A.C.A.- J.C.A., estar al corriente de pago de las dos últimas cuotas anuales, ser de Aragón, o bien, trabajar en un establecimiento de la Comunidad Autónoma de Aragón.*
- *También podrán participar los afiliados a HORECA - ZARAGOZA y los clientes de Grandes Vinos y Viñedos. Y los alumnos que cursen estudios de cocina en las Escuelas de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Aragón.*
- *Los concursantes que no cumplan con los requisitos de participación, deberán abonar una cuota de inscripción de ciento cincuenta euros para los cocineros y de ochenta para los ayudantes.*

Bases:

Se elaborarán 3 platos, dos de ellos libres y el tercero obligatorio. Tienen que estar patentes en un alto porcentaje, la utilización del vino Corona de Aragón en todas las recetas y los Alimentos de Aragón en sus distintas variedades. D.O., D.E., "C" de Calidad y Agricultura Ecológica. Los tres se presentarán en platos aportados por la organización y se dispone de un tiempo de preparación de tres horas y media.

Platos libres: Uno a elección del participante y un postre. En la composición del plato solo puede haber dos guarniciones de acompañamiento. Podrán traerse componentes de los platos libres preparados, que por su complejidad no puedan hacerse dentro del tiempo establecido. Hay que realizar un total de 5 raciones del plato libre y del postre, 4 para la degustación de los miembros del jurado y 1 para la exposición.

Plato obligatorio; Se proporcionará a los participantes una cesta con los ingredientes base: Se deja a libre elección el resto de los ingredientes que se quieran aportar para la elaboración de la receta, teniendo que realizar igualmente 5 raciones, así como dar un nombre al plato elaborado que incluirá el del vino/s de Corona de Aragón utilizado al presentarlo al jurado.

Jurado Técnico:

Compuesto por dos miembros de A.C.A, y dos de J.C.A.

Deberán calificar la técnica, organización y limpieza de cada pareja participante. Son 3 apartados para puntuar de 0 a 3 puntos cada uno.

Darán la entrada a los participantes y supervisarán que cumplen con las bases establecidas y entregarán la cesta base, así como comprobarán que los tiempos de realización son los asignados.

Penalizaciones:

No respetar los requisitos dados para todos los participantes, 1 punto.

Utilizar más tiempo del previsto, 2 punto por cada fracción de 5 minutos que se exceda del tiempo hasta un máximo de 15 minutos (total 6 puntos).

Jurado degustador:

4 miembros puntuarán el plato libre, otros 4 miembros puntuarán el plato obligatorio y 4 miembros más puntuarán el postre.

Deberán calificar la, originalidad, presentación, utilización del vino Corona de Aragón y Alimentos de Aragón y degustación, (10%, 20%, 30% y 40% respectivamente). Con una puntuación por apartado de uno a cinco puntos. Dispondrá de la receta del plato libre, la fotografía y el nombre del plato que incluirá el nombre del vino/s de Corona de Aragón utilizado. Para el plato obligatorio serán los participantes quienes den el nombre al plato. Igualmente el jurado que puntuará el postre dispondrá de la receta y fotografía del plato. Aplicando el mismo criterio para la puntuación.

El jurado degustador estará compuesto por personas de reconocido prestigio dentro de la restauración y la gastronomía.

Recetas:

Recetas del plato libre y del postre.

Nombre de los platos con el vino/s de Corona de Aragón utilizado, ingredientes para 5 personas, elaboración y fotografía.

No deberá figurar en las recetas ningún dato que pueda identificar al concursante, ni personal, ni de su centro de trabajo.

A las dos recetas con fotografía de los platos, se le adjuntará un sobre cerrado en cuyo exterior aparezca el nombre de las recetas y en el interior figure: el nombre y apellidos del participante, fecha de nacimiento, dirección, e-mail (si se dispone) y teléfono de contacto del concursante. Las recetas y el sobre identificativo irán juntos dentro de otro sobre donde se mandará al apartado de correos de la A.C.A. y J.C.A. sin remitente. Apartado de Correos 1209, 50080 Zaragoza.

El número de participantes en la final será de 8 parejas (cada concursante podrá participar asistido por un ayudante en cuyo caso deberá inscribirse como tal), se realizará una preselección en Zaragoza, Huesca y Teruel una vez finalizado el plazo para presentar las recetas.

Fecha limite de entrega: 00:00 h. Día 14 de noviembre. Una vez recepcionadas las recetas, la organización se pondrá en contacto con todos los candidatos para confirmar su participación.

Premios:

Todos los concursantes recibirán diploma acreditativo de su participación.

Primer premio:

Trofeo, diploma y premio en metálico 3.000 Euros

Segundo premio:

Trofeo, diploma y premio en metálico 2.000 Euros

Tercer premio:

Trofeo, diploma y premio en metálico1.000 Euros

Mejor plato innovador Joven Cocinero (menor de 25 años):

Trofeo, diploma mención especial y premio en metálico 1.000 Euros

Horario previsto para el desarrollo del Certamen :

8:30 h: Encuentro del jurado técnico y concursantes. Sorteo para el orden de participación.

9:30 h: Inicia la 1ª pareja su participación. Disponiendo de tres horas y media.

13:00 h: Se presentaran a degustación de los jurados el plato libre el obligatorio y el postre, el resto de los participantes, seguirán el orden del sorteo en intervalos de quince minutos. Salvo que alguna de las parejas participantes, sobrepasara el tiempo de quince minutos de su hora de pase en cuyo caso pasaría a entregar en último lugar.

Fallo del Jurado:

Cualquier incidencia que se produzca, no especificada en las bases, será dilucidada y resuelta por decisión del jurado.

Finalizado el Certamen el jurado se retirará a deliberar. El fallo del jurado será inapelable.

Todos los concursantes aceptan las bases del Certamen desde el momento en que se inscriben como participantes.

Nota:

Los ganadores del Certamen representaran a la Asociación en los Concursos de Cocina a nivel nacional o internacional que la Asociación tenga derecho a participar.

La organización se reserva el derecho a modificar las bases o cambiar el desarrollo del Certamen que por motivos ajenos a su voluntad tuviera que realizar.

La entrega de premios se realizará en una ceremonia que se comunicará a los participantes.

Los premios en metálico estarán sujetos a las retenciones (IRPF) e impuestos que en su momento estén vigentes.

Gama CORONA DE ARAGÓN.
Grandes Vinos y Viñedos S.A. D.O. Cariñena.

Vinos jóvenes:

1. CORONA DE ARAGÓN TINTO JOVEN 2007 - *Cariñena, Tempranillo, Syrah.*
2. CORONA DE ARAGÓN BLANCO JOVEN 2007 - *Macabeo**
3. CORONA DE ARAGÓN ROSADO JOVEN 2007 - *Syrah, Merlot***

Vinos con semicrianza (breve paso por barricas):

4. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES MACABEO FERMENTADO EN BARRICA 2007 - *Macabeo**
5. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES CARIÑENA 2007 - *Cariñena*
6. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES SYRAH 2007 - *Syrah*
7. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES MERLOT 2007 - *Merlot*
8. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES TEMPRANILLO 2007 - *Tempranillo*
9. CORONA DE ARAGÓN DISPARATES GARNACHA 2007 - *Garnacha*

10. CORONA DE ARAGÓN SYRAH 2005 - *Syrah*

Vinos con crianza:

11. CORONA DE ARAGÓN CRIANZA 2004 - *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena*
12. CORONA DE ARAGÓN RESERVA 2002 - *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena*
13. CORONA DE ARAGÓN GRAN RESERVA 2001 - *Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha*

Vinos de autor:

14. ANAYÓN de CORONA DE ARAGÓN 2007 Chardonnay Barrica - *Chardonnay**
15. ANAYÓN de CORONA DE ARAGÓN 2004 Barrica - *Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon*

Vinos dulces :

16. CORONA DE ARAGÓN MOSCATEL - *Moscatel Romano*

Todos los vinos pertenecientes a la D.O . Cariñena

*Vinos blancos

**Vinos rosados

El resto son vinos tintos.

Información vinos CORONA DE ARAGÓN : marketing@grandesvinos.com ; tel. 629 133 128

*VI Certamen de Cocina y Repostería de Aragón
"LORENZO ACIN"
EL ARTE DE COCINAR CON VINO*

ORGANIZA



A.C.A.

ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN



Jóvenes Cocineros
de Aragón

Apartado de correos 1209 -50080 ZARAGOZA

A.C.A.ARAGON@terra.es

Tmv. 630707739 -Centro de Reunión C/ Domingo Ran, 30 (Local) 50017
ZARAGOZA