

*¡Pongamos en
valor nuestra
ganadería !*

VALORACIÓN / PUNTUACIÓN

El jurado valorará los siguientes apartados del plato:

- Utilización de productos de ganadería extensiva Sierra de Cádiz
- Presentación
- Originalidad
- Sabor

PREMIOS

1º Premio.- Fin de semana para 2 personas en Hotel Las Truchas + Cena Restaurante La Divina de El Bosque.

2º Premio.- Cesta de productos de la Sierra

3º Premio.- Almuerzo El Refugio de Benaocaz

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES

La participación en el concurso supone, para los concursantes inscritos y finalistas, su plena aceptación sin condiciones, del presente reglamento y las bases contenidas en el mismo.



Más información

Email: buzon@asajacadiz.org

Tfno 956307900 y

Whatsapp 629513453



Descargar solicitud en

<https://www.asajacadiz.org/wp-content/uploads/2023/06/SOLICITUD.pdf>

O ENVÍANOS LOS SIGUIENTES DATOS a:
buzon@asajacadiz.org ó Whatsapp 629513453

- Nombre y Apellidos de participantes:
- Domicilio de contacto:
- Teléfono de contacto:
- Correo electrónico:
- Nombre del plato elaborado:
- Ingredientes utilizados
- Aceptación de las condiciones del concurso (firma)



Concurso Gastronómico Ganadería Extensiva Sierra de Cádiz

29 DE JUNIO

Hotel Las Truchas
El Bosque (Cádiz)

Horario de 10.00 a 14.00



Diputación
de Cádiz

TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y DESARROLLO URBANO
SOSTENIBLE

Datos del concurso

¿Quién organiza este concurso?

ASAJA Cádiz, con la colaboración y el apoyo de la Excm. Diputación Provincial de Cádiz, están llevando a cabo el proyecto PUESTA EN VALOR DE LA GANADERÍA EXTENSIVA DE LA SIERRA DE CÁDIZ

¿Qué se pretende con este proyecto?

El objetivo principal del proyecto es poner en valor, desde el punto de vista medioambiental y socioeconómico el papel de la ganadería extensiva y la labor que realizan los ganaderos de la Sierra de Cádiz, y entre las actuaciones previstas, se va a llevar a cabo este CONCURSO GASTRONÓMICO.

BASES DEL CONCURSO

¿Quién puede participar?

Podrán participar todas las personas, aficionadas y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad, tanto principiantes como cocineros expertos.

¿Cuáles son las condiciones?

Cada participante presentará un solo plato. La elaboración del cual será de su propia elección, siempre y cuando los **productos de ganadería de la comarca de la Sierra de Cádiz**, sean los protagonistas del mismo. Puede tratarse de un entrante, segundo o postre. La ración mínima a presentar debe ser de un total de 4 raciones.



Diputación
de Cádiz

TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y DESARROLLO URBANO
SOSTENIBLE



*¡No lo dudes y
participa!*



ELABORACIÓN

Cada participante traerá de su casa el plato en cuestión ya elaborado, pudiendo optar a una fuente de calor (microondas, hornillo...) para calentar en el caso de ser necesario. Los propios participantes serán los encargados de calentar y preparar el plato para su presentación.

PRESENTACIÓN

Los interesados deberán presentar o enviar la solicitud (*) antes del 22 de Junio de 2023, bien por correo electrónico a la dirección buzon@asajacadiz.org o personalmente en nuestra sede: Parque Tecnológico de Jerez, Calle Innovación, 2, Edif CITEA, Guadalcaín-Jerez Fra.

GASTOS POR CUENTA DEL PARTICIPANTE

La organización no se hace cargo de los costes de materia prima, combustible, menaje, ni de ningún desperfecto que la elaboración del plato le haya supuesto al participante.

JURADO

Estará compuesto por tres personas, un representante de los ganaderos, un miembro de la organización y un cocinero profesional.