

VIII JORNADAS del
*Cardo Rojo
de Agreda*

*Bases del Concurso
Nacional de Platos de
Cardo Rojo de Agreda*

VIII JORNADAS del
*Cardo Rojo
de Agreda*

DEL 2 AL 11 DE DICIEMBRE



www.agreda.es

Bases del Concurso Nacional de Platos de Cardo Rojo de Ágreda

1. Podrá participar cualquier persona; profesional de la hostelería, ama/o de casa o aficionado a la cocina.
2. Los interesados deberán inscribirse en el Ayuntamiento hasta las 14 horas del día 2 de Diciembre y presentar sus platos en el Palacio de los Castejón el día 3 de Diciembre desde las 18:15 a las 18:30 horas.
3. Junto con los platos, se deberá entregar la siguiente información por duplicado sin que aparezca el nombre del participante: receta, nombre del plato, los ingredientes usados (especificar procedencia del Cardo Rojo), y una reseña sobre el plato que se presenta, así como observaciones sobre su preparación. El propio participante deberá presentar el plato a la audiencia.
4. Los platos a confeccionar serán de libre elección. Pero deberá cumplir las siguientes condiciones:
 - El ingrediente principal deberá ser el Cardo Rojo de Ágreda.
 - Se aceptan platos calientes y fríos.
 - Los platos deben traerse ya elaborados, aunque se podrán calentar previamente a su presentación en el recinto que la organización disponga para dicha actividad. Microondas y cocina a disposición.

5. El concursante deberá presentar dos platos a concurso; uno para el Jurado y otro para exponer al público asistente.
6. El jurado estará compuesto por personas expertas en cocina y hostelería que serán designadas por el Ayuntamiento de Ágreda y otras de alguna asociación de Ágreda.
7. El concurso constará de una fase de valoración de los platos en la que se calificarán los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos: empleo de Cardo Rojo de Ágreda; inclusión en su elaboración de productos de temporada, carácter innovador del plato; el gusto y el aroma; presentación y la originalidad del plato...
8. El fallo del jurado será inapelable y se hará público el mismo Sábado, 3 de diciembre, en el transcurso de los actos programados para la tarde en el Palacio de los Castejón.
9. Se concederá un único premio, patrocinado por Caja Rural de Soria, que recibirá la cantidad económica de 400€ y diploma acreditativo. Será requisito imprescindible que el cocinero esté presente en el momento de recoger el premio.
10. El concurso se podrá declarar desierto si no concurren al menos diez concursantes.
11. La presentación al concurso supone la aceptación de las presentes bases.