

1<sup>a</sup> edición · 2014



# CONCURSO de REPOSTERÍA

## con harina de algarroba



1ª edición · 2014



# CONCURSO de REPOSTERÍA

## Con harina de algarroba



<http://custodiadelgarbancillo.es/>

Con el apoyo de



LA VERDAD





## 1. OBJETIVOS.

La Entidad de Custodia del Territorio para la Conservación del Garbancillo de Tallante (ECUGA) organiza el primer concurso de postres con harina de algarroba, un certamen específicamente dirigido a los estudiantes de último año de las principales escuelas de Hostelería y Turismo de toda la geografía española. El objetivo principal es promover el conocimiento entre los futuros profesionales del sector acerca del potencial gastronómico de la harina de algarroba.

Otros objetivos perseguidos son:

- Promover el consumo de productos mediterráneos
- Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y los pequeños productores agrarios.
- Promover la creatividad para el diseño y la destreza para la elaboración de las mismas.

Todo ello enmarcado en el proyecto cofinanciado por la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente con el título "Mantenimiento de actividades tradicionales agropecuarias y desarrollo del ecoturismo para la conservación del Garbancillo de Tallante". El "garbancillo de Tallante" es una planta silvestre endémica del oeste de Cartagena y en peligro crítico de desaparición. La promoción de los cultivos asociados a esta especie, como el del algarrobo, es fundamental para la conservación de su hábitat.

## 2. PARTICIPANTES.

El concurso va dirigido a todos los alumnos/as matriculados en el último curso en las escuelas de Hostelería y Turismo de España cuyos responsables hayan aceptado formar parte del mismo previamente. La participación será efectiva una vez el alumno/a envíe el boletín de inscripción.

## 3. TEMA DEL CONCURSO.

Repostería con harina de algarroba.

## 4. CONDICIONES MÍNIMAS.

Cada escuela presentará las recetas originales que determine, siempre y cuando la harina de algarroba sea un ingrediente básico en la elaboración de la misma. Se valorará además la presencia de los siguientes ingredientes: almendra, higos y queso.

## 5. ELABORACIÓN.

Los platos no podrán estar compuestos por elementos preelaborados.

La organización enviará a las escuelas de Hostelería y Turismo inscritas la harina de algarroba necesaria para la elaboración de los postres.

## 6. FASES DEL CONCURSO.

### 6.1. Inscripción de los participantes.

Las escuelas interesadas tendrán que inscribirse antes de las 14 horas del día 15 de octubre de 2014. Para ello cumplimentarán el boletín de inscripción que podrá descargarse del blog [www.custodiadelgarbancilloblog.es](http://www.custodiadelgarbancilloblog.es) o solicitarse en la dirección [info@custodiadelgarbancillo.es](mailto:info@custodiadelgarbancillo.es). Una vez cumplimentado el formulario de la solicitud se enviará escaneado a [info@custodiadelgarbancillo.es](mailto:info@custodiadelgarbancillo.es). Las inscripciones serán gratuitas. Para más información pueden llamar al 679-849639.

### 6.2. Envío de la ficha técnica.

En esta segunda fase del concurso los participantes enviarán la ficha técnica y escandallo del postre, junto con las fotografías necesarias para visualizar el proceso de elaboración y la presentación final, antes de las 14 horas del día 14 de noviembre de 2014.

La organización pondrá a disposición de los participantes inscritos un listado de maquinaria, utensilios y materia prima disponibles en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena. Para ampliar información deberán consultar por email, a la siguiente dirección: [concursoharinaalgarroba@gmail.com](mailto:concursoharinaalgarroba@gmail.com).

### 6.3. Selección de las recetas recibidas.

Un jurado formado por profesionales del ámbito de la restauración y la gastronomía seleccionará las fichas técnicas de los postres de seis finalistas para la posterior fase de ejecución, teniendo en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Creatividad en el uso de la harina de algarroba.
- Armonía y combinación de los ingredientes del postre.
- Aplicación de las técnicas culinarias.
- Empleo de ingredientes autóctonos.
- Coste de la elaboración.
- Presentación y decoración.



#### 6.4. Fase final: Ejecución y degustación de postres.

En la fase final del concurso, los finalistas serán convocados el 16 de diciembre en la sede de celebración del concurso (CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena) para conocer las instalaciones y explicar la mecánica del concurso. La organización brindará durante un periodo de tres horas las instalaciones del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena para la preelaboración de los postres.

En la jornada del 17 de diciembre el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena pondrá a disposición de cada participante las infraestructuras necesarias para la ejecución del postre (deberán elaborar cuatro raciones de la ficha presentada). La organización aportará una amplia variedad de vajilla aunque el participante podrá aportar la suya propia.

Cada finalista dispondrá de cinco minutos para la explicación de su creación al jurado. El producto final será valorado por el jurado para otorgar entonces el premio definitivo.

### 7. DESPLAZAMIENTO Y ALOJAMIENTO DE LOS FINALISTAS.

Cada uno de los finalistas podrá venir acompañado de un profesor/responsable de la escuela de Hostelería y Turismo a la que pertenece.

El desplazamiento y alojamiento (pensión completa) de ambos serán gestionados y pagados por la organización.

### 8. EL JURADO.

El Jurado estará formado por profesionales del ámbito de la restauración y la gastronomía.

El fallo del Jurado será inapelable.

### 9. DE LA DESCALIFICACIÓN.

Se podrá llevar a cabo la descalificación de un participante por alguno de los siguientes casos:

Cuando los participantes no cumplan con las fechas y horarios del concurso.

Cuando la ficha de inscripción presentada no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las bases del concurso.

Cuando los participantes inscritos manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atenten contra el orden público y las buenas costumbres.

### 10. DE LOS PREMIOS.

Se premiarán las seis recetas finalistas y al ganador absoluto del concurso.

Premios de los finalistas: Lote de productos locales del Campo de Cartagena y Diploma.

Premio absoluto: Realización de un STAGE de cocina en un prestigioso establecimiento y equipo de herramientas profesionales.

### 11. ACEPTACIÓN DE CONDICIONES.

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

### 12. CONSIDERACIONES FINALES.

La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.

## COLABORAN

FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD  
ECUGA  
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA  
HOTEL ALFONSO XIII  
BODEGAS SERRANO  
EIG  
LA NIETA DEL GASERO  
LAS CASAS DEL NENE  
CAPRILAC  
LA YERBERA  
RESTAURANTE EL BUEN DESCANSO  
LOLA EN LA COCINA

CAFÉS BERNAL  
BIOVISUAL  
JOSÉ DÍAZ  
CIFP HOSTELERÍA Y TURISMO DE CARTAGENA  
LA VERDAD  
COCINATIS.COM  
FUNDACIÓN ALICIA  
GMT TRITURADORES DE GARROFA  
EL CORTE INGLÉS

