



Concurso de Cocina  
PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

## III Concurso de Cocina

### PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

**Gastronomía y Territorio** es un proyecto impulsado y gestionado por los cinco Grupos de Acción Local de la provincia - **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (Comarca de Ciudad Rodrigo) y apoyado por la **Diputación de Salamanca**, cuyo objetivo es dinamizar la economía a escala local con la promoción de los productos autóctonos agroalimentarios y de la oferta gastronómica de calidad, mediante el impulso de una cultura empresarial basada en la confianza y en la generación de redes de cooperación intersectoriales.

La última edición de **Gastronomía y Territorio**, celebrada en 2019 se caracterizó por el elevado grado de participación alcanzada y por la excelencia de las propuestas que los establecimientos gastronómicos del medio rural de Salamanca presentaron al concurso. Sin embargo, en 2020, las restricciones decretadas como consecuencia de la pandemia provocada por la COVID19 obligaron a suspender la iniciativa. Los años posteriores los grupos de acción local y la Diputación de Salamanca han afrontado una fase de recuperación en la que ha sido necesario priorizar otras actuaciones enfocadas a acelerar el proceso de recuperación. Una vez consolidada esta, se ha considerado que es el momento idóneo de recuperar un formato que, como se ha indicado, ha demostrado su potencial para impulsar la gastronomía salmantina, para poner en valor las producciones autóctonas y, en consecuencia, para dinamizar las economías locales en base a recursos endógenos.

A partir de estas premisas, en 2024 los Grupos de Acción Local salmantinos recuperan y promueven la revitalización **Gastronomía y Territorio**, con el fin de proyectar la imagen de la provincia mediante sus productos locales de calidad, transformados en propuestas gastronómicas que podrán ser degustadas en los restaurantes del medio rural salmantino que opten por formar parte de esta experiencia culinaria enfocada a generar sinergias estables entre los sectores agroalimentario, restauración y turismo.

En esta edición, se ha considerado estratégico promover la interacción de la actividad gastronómica con el entorno natural y social de los restaurantes participantes, con el objetivo de poner en valor el territorio y sus valores paisajísticos, medioambientales y culturales, como un ecosistema idóneo para resaltar el carácter sostenible y saludable de la oferta gastronómica salmantina. Para ello **III Concurso de Cocina – Producto Local de Salamanca** estará complementado con un programa de experiencias que darán la posibilidad a turistas y visitantes de vivir y disfrutar el medio rural de la provincia de Salamanca.

Este **Concurso Gastronómico** pretende reforzar el trabajo que la Diputación de Salamanca está desarrollando para la revitalización y la proyección de la provincia en base a la producción agroalimentaria de calidad a través de iniciativas como **Salamanca en Bandeja**.

## BASES DEL III CONCURSO DE COCINA

### PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

1. Los Grupos de Acción Local de la provincia de Salamanca - **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (Comarca de Ciudad Rodrigo) – promueven el III Concurso de Cocina – Producto Local de Salamanca, evento financiado por la **Diputación de Salamanca**.
2. La inscripción al concurso está abierta a todos los restaurantes o entidades relacionadas con la gastronomía abiertas al público y ubicadas en una localidad del medio rural de la provincia de Salamanca, legalmente registrada, pudiendo presentar cada una de las empresas un máximo de una receta por establecimiento activo.
3. ***El plazo de inscripción permanecerá abierto desde el 1 de noviembre hasta el 4 de diciembre de 2024.***
4. La inscripción en el III Concurso – Producto Local de Salamanca será **gratuita**.
5. La inscripción se hará efectiva y se validará cumplimentando la ficha online disponible en [www.gastronomiayterritorio.es](http://www.gastronomiayterritorio.es).
6. La organización del evento tendrá un máximo de 48 horas para confirmar la admisión de las empresas que soliciten la inscripción en el evento.
7. Las empresas admitidas han de remitir con anterioridad al inicio del concurso a la organización del evento los siguientes elementos:
  - a. *La descripción.*
  - b. *La receta.*
  - c. *La importancia del producto autóctono utilizado en el resultado final.*
  - d. *El escandallo del plato.*
  - e. *Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG (entre 1 y 3 MB).*
8. Los establecimientos de gastronomía participantes habrán de cumplir con las siguientes normas para la configuración de sus propuestas gastronómicas:

- a. Han de basar sus propuestas en productos con distintivos de calidad cuya zona geográfica afecte a al medio rural de la provincia de Salamanca. En concreto, los productos autóctonos que pueden ser utilizados como base para las recetas es la que se expone a continuación:
- TERNERA CHARRA
  - DO JAMÓN DE GUIJUELO
  - CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA
  - CEREZA DE LA SIERRA DE FRANCIA
  - LENTEJA DE LA ARMUÑA
  - GARBANZO DE PEDROSILLO
  - QUESOS DE LAS ARRIBES
  - FARINATO
  - VINOS DE ARRIBES
  - VINOS DE SIERRA DE SALAMANCA
- b. Al menos dos de los ingredientes secundarios y/o básicos han de ser adquiridos a productores locales (aceite, productos de huerta, frutos, pimentón...).
- c. En la descripción de la propuesta gastronómica habrán de indicar los productores locales o los espacios de proximidad en los que han adquirido los productos que garantizan el cumplimiento de los apartados a y b.
- d. Habrán de conservar una huella (recibo, factura, acuerdo...) que garantice la observación de este requisito, Dicha huella ha de ser puesta a disposición del jurado en caso de que este así lo requiera.
- e. En el caso de la del premio de la Categoría Profesional qué, como se señala, será concedido en base a las deliberaciones de un jurado, entre los ítems que este valorará se incluirá la utilización de recursos endógenos tradicionales de la cocina local que se encuentren en desuso o en riesgo de desaparición como recurso gastronómico.

9. *Los establecimientos participantes habrán de ofertar entre los días 5 de diciembre y 30 de diciembre (ambos incluidos) la receta presentada al concurso fuera de la carta habitual del establecimiento.*
10. El concurso contará con tres categorías de premios:
1. *Categoría Profesional*
  2. *Sostenibilidad y preservación del patrimonio intangible*
  3. *Categoría Popular*

#### **PREMIO CATEGORÍA PROFESIONAL**

11. Un jurado formado por los siguientes perfiles:
- Un profesional de la gastronomía que ejerza su actividad profesional en la provincia de Salamanca.
  - Un profesional del sector agroalimentario que ejerza su actividad profesional en la provincia de Salamanca.
  - Un/a técnico/a de los grupos de acción local que promueven la iniciativa.
12. Las recetas seleccionadas finalistas serán degustadas “in situ” en los establecimientos por el jurado, que decretará las siguientes distinciones:
- a. *Una receta ganadora por cada territorio GAL, considerado así el ámbito de actuación de los grupos de desarrollo rural que promueven la iniciativa.*
  - b. *Una receta ganadora absoluta del I Concurso Producto Local de Salamanca.*
13. El jurado evaluará los siguientes criterios para cada una de las propuestas participantes:
- a. Denominación.
  - b. Creatividad en la presentación.
  - c. Sabor y aroma.
  - d. Armonía de los ingredientes utilizados.
  - e. Utilización de receta basada en la tradición gastronómica local.

- f. Utilización de ingredientes endógenos, en particular, aquellos de perfil ecológico y/o tradicional en riesgo de desaparición como recurso gastronómico.
14. *Las recetas ganadoras se darán a conocer una vez finalizado el periodo establecido para el desarrollo del concurso* a través de la página web [www.gastronomiayterritorio.es](http://www.gastronomiayterritorio.es). Los resultados serán comunicados por correo electrónico y vía telefónica a las empresas galardonadas.

#### **PREMIO SOSTENIBILIDAD Y PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO INTANGIBLE**

15. El jurado descrito en el epígrafe anterior concederá una mención específica a la propuesta que destaque por la excelencia en base a su relación con la cocina tradicional de perfil popular de la provincia de Salamanca y/o por la utilización de productos endógenos de carácter ecológico que singularizan y diferencian la gastronomía salmantina y que, en la actualidad, no se llegan a comercializar en grandes superficies.

#### **PREMIO CATEGORÍA POPULAR**

14. Los establecimientos recogerán la valoración de las personas que hayan degustado las recetas presentadas al concurso.
15. La organización entregará a los establecimientos participantes los recursos (tarjetas de valoración y urnas) para recoger las valoraciones populares.
16. Con el fin de comprobar que las valoraciones estén basadas en una degustación efectiva, estas deberán estar acompañadas de un elemento verificable, preferiblemente ticket de consumición.
17. La posición de cada establecimiento en la CATEGORÍA POPULAR se decretará en base a los siguientes criterios:
- a. *La mejor puntuación media recibida.*
  - b. *En caso de haber dos o más establecimientos que alcancen una misma puntuación media, el criterio de desempate estará basado en el número de puntuaciones máximas alcanzadas por cada una de las recetas.*
  - c. *En caso de empate en el criterio anterior entre dos o más establecimientos, se contabilizarán el número de votos recibidos.*

- d. *En caso de empate en el criterio anterior, el establecimiento vencedor se decidirá mediante un sorteo puro entre las recetas igualadas.*

18. Se otorgarán cuatro distinciones en esta Categoría:

- a. *Primer premio concurso popular.*
- b. *Segundo premio concurso popular.*
- c. *Tercer premio concurso popular.*
- d. *Receta con mayor número de consumiciones.*

19. Las personas que opten por participar en el concurso popular tendrán la opción de participar en el sorteo de experiencias turísticas en la provincia de Salamanca. En concreto se sortearán, al menos, 50 experiencias de alto interés vivencial, distribuidas por el conjunto del medio rural salmantino.

#### NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

20. Las empresas y sus propuestas aparecerán en los elementos gráficos del proyecto Gastronomía y Territorio y serán publicitadas a través de los medios que se articularán para la promoción y difusión del Concurso. Las normas que regirán la celebración del concurso y que deberán cumplir las empresas inscritas en el concurso son:

- a. *Los establecimientos han de presentar al concurso una receta basada en uno de los productos con distintivo de calidad de la provincia de Salamanca detallada en el artículo 8 de estas bases.*
- b. *Al menos dos de los ingredientes auxiliares han de ser adquiridos a productores locales o en establecimientos de proximidad que garanticen el carácter autóctono de estos.*
- c. *Los establecimientos han de conservar una huella que permita constatar el carácter autóctono de los productos utilizados.*
- d. *La no observación del apartado c implica la descalificación del concurso.*
- e. *El plato presentado a concurso ha de ser ofertado por los establecimientos de manera visible fuera de carta durante el mes de diciembre.*
- f. *El precio de la receta será establecido de manera libre por los establecimientos en base al escandallo aportado a la organización.*

- g. Las recetas finalistas serán comentadas al jurado profesional durante la degustación "in situ" por parte de la persona responsable de su elaboración.*
  - h. Los establecimientos finalistas ceden los derechos del uso de fotografías y recetas a los Grupos de Acción Local y a la Diputación de Salamanca, si bien estos se comprometen a nombrar el origen de tales documentos.*
  - i. La organización se reserva el derecho a realizar supervisiones con el fin de verificar que los establecimientos ofertan la receta presentada a concurso de manera visible fuera de carta.*
  - j. En caso de detectar que una empresa no cumple con el requisito de ofertar la receta presentada a concurso fuera de carta o de verificar la existencia de irregularidades en el voto popular el establecimiento será apartado del concurso y será eliminado de la totalidad de elementos promocionales desarrollados.*
20. Los premios que se otorgarán serán los siguientes:
- a. Un distintivo Gastronomía y Territorio, destinado a de ser expuesto en el establecimiento, en el que se hace referencia al reconocimiento concreto alcanzado.*
  - b. Un premio en especie (aún por concretar).*
  - c. La difusión por medio de los canales de comunicación y promoción habilitados durante el desarrollo del proyecto.*