

CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA, FESTEJOS E IGUALDAD

1206. RESOLUCIÓN Nº 1347 DE FECHA 21 DE DICIEMBRE DE 2021, RELATIVA APROBACIÓN DE LA CONVOCATORIA DEL CONCURSO GASTRONOMÍA AMAZIGE 2022.

La Excm. Sra. Consejera de Educación, Cultura, Festejos e Igualdad, mediante Resolución núm. 2021001347 de fecha 21 de diciembre de 2021, ha resuelto lo siguiente:

La aprobación de las Bases que regirán la Convocatoria del **CONCURSO DE GASTRONOMÍA AMAZIGE 2022** conforme a las siguientes

BASES

1.- Podrán participar en este concurso todas las personas mayores de 18 años, residentes en Melilla. El concurso será abierto y se desarrollará el día 15 de enero de 2022 a partir de las 09:00 horas en la Plaza de las Culturas. A las 13:00 horas, dará comienzo la degustación de los platos que deberán estar terminados y emplatados en la forma en que se vayan a presentar, no pudiendo ser alterados posteriormente.

2.- Condiciones de elaboración:

Los participantes deberán realizar por sus propios medios y en el momento en el que se desarrolle el concurso, un plato típico de la gastronomía amazige, y presentarlo en el momento en que de inicio la degustación de los platos a manos del Jurado.

Para la degustación del plato, los participantes deberán presentar al menos 5 pequeñas raciones servidas individualmente en platos desechables.

Los participantes deberán aportar los alimentos, enseres y utensilios necesarios (como trípodes, sartenes, bombona de butano y/o otros elementos que se requieran) para la elaboración y cocinado de los platos que serán examinados por el Jurado antes del inicio de la competición.

Los siguientes productos pueden estar semipreparados de la siguiente manera:

- Vegetales – setas – frutas (limpias pero no cortadas o torneadas).
- Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.
- La carne puede estar previamente deshuesada y por raciones.
- En relación a los postres, se permite el uso de bizcochos preparados.
- Las guarniciones de larga cocción pueden traerse el día de la competición, previamente elaboradas.

Una vez finalizado el concurso, el participante se hará cargo de su plato, en su caso. Así, el concursante podrá llevárselo o darlo a degustar a los asistentes en base a su propia voluntad.

La organización no se hace responsable de los posibles robos, hurtos, pérdidas, roturas o daños que pudieran sufrir los bienes aportados por los concursantes una vez los platos y/o restos hayan sido devueltos a los mismos.

3.- Los participantes deberán enviar los siguientes datos al correo electrónico concursointercultural@melilla.es:

Nombre y Apellidos

Número de DNI, NIE y/o pasaporte.

Dirección.

Teléfono de contacto.

En el Asunto del correo electrónico deberá figurar el título "CONCURSO DE GASTRONOMÍA AMAZIGE"