



BASES DEL CONCURSO

Xunta de Galicia convoca la primera edición del concurso de cocina **BLOGCINA GALICIA**, un certamen que tiene como objetivo potenciar el consumo y el uso de los productos amparados por las DOP/IXP de Galicia en la elaboración de recetas, tanto en alta cocina como en un uso más cotidiano. Los cuatro pilares del concurso serán: productos amparados, grandes chefs y sumilleres, así como bloggers gastronómicos. Para ello, los diez bloggers participantes tendrán que presentar un plato original cuya base de elaboración sean los productos amparados, conjuntamente con un vino procedente de las DOP/IXP de Galicia. Los días previos al evento se realizará un sorteo que determine los grupos de trabajo, estando formados cada uno de ellos por un blogger, un chef y un sumiller.

El diseño de cada uno de los platos correrá a cargo de los diez cocineros participantes, así como las directrices a seguir durante la elaboración de los mismos durante el concurso de la mano de los bloggers, que serán los que participen en el concurso elaborando el plato creado por los chefs. La presentación de los platos en el concurso acredita, para todos los efectos legales, que el cocinero reconoce y acepta el contenido íntegro de las presentes Bases, aceptando el procedimiento y el resultado del mismo.

El jueves, 5 de marzo, se desarrollarán las dos semifinales en horario de tarde. Los bloggers deberán cocinar en la sede del evento los platos de los chefs, acompañados del vino seleccionado. Los chefs pueden asesorar durante el cocinado, pero no intervenir en la preparación de manera directa. Una vez finalizados los platos se hará la presentación al Jurado junto con un sobre donde se indiquen los productos utilizados y la receta completa. La elaboración del plato debe incluir y potenciar las virtudes de los productos pertenecientes a las DOP/IXP de Galicia. Únicamente se podrá presentar un plato y un vino por participante, cuyos derechos serán cedidos a la Xunta de Galicia, junto a la pertinente autorización de la incorporación del nombre del participante a un fichero autorizado.

Los cinco bloggers que hayan ejecutado los mejores platos disputarán la Gran Final el viernes, 6 de marzo, en horario de mañana. Los otros cinco bloggers no seleccionados, por su parte, participarán también en la final formando parte de los equipos finalistas y actuarán como ayudantes de los finalistas. La asignación de cada blogger a su nuevo equipo se realizará por sorteo el propio jueves, 5 de marzo.

Durante la Gran Final todos los concursantes utilizarán los mismos ingredientes en el cocinado y será la creatividad, la presentación, las técnicas de elaboración, el sabor y el número de productos con D.O.P. y I.X.P. utilizados los aspectos que tendrán en cuenta los miembros del Jurado para determinar el ganador del primer **BLOGCINA Galicia**.

El tiempo de cocinado para cada plato, tanto en la semifinal como en la final será de una hora.

SISTEMA DE ELECCIÓN DEL PLATO GANADOR

El Jurado estará compuesto por críticos y expertos gastronómicos que degustarán cada uno de los manjares y el maridaje con el vino que lo acompaña y, posteriormente, se retirarán a deliberar. Una vez hayan tomado una decisión, se proclamará el ganador en la ceremonia de cierre del evento, donde se hará entrega de los premios a los ganadores. Todo el evento será retransmitido en directo por las redes sociales y página web. Para cualquier consulta enviar un email a info@blogcinagalicia.com.