

## CONCURSO GASTRONÓMICO “EL GAZPACHO GUADALHORCE ECOLÓGICO”

**Lugar:** Mercadillo Ecológico de Coín, Parque San Agustín

**Hora:** 10.30 am (recepción de participantes) 11.00 h. Inicio del concurso

### BASES REGULADORAS

1. **PARTICIPANTES:** El Concurso está abierto tanto a profesionales como a aficionados/as de la cocina mayores de 18 años. Para inscribirse en el mismo, los aspirantes deben rellenar el formulario de participación disponible en [www.valledelguadalhorce.com/gazpacho 2013](http://www.valledelguadalhorce.com/gazpacho 2013) o hacerlo directamente el día del concurso.
2. **ACTIVIDAD A CONCURSO:** La actividad a Concurso consistirá en elaborar un litro de Gazpacho Ecológico en vivo (en el mercadillo Guadalhorce Ecológico).
3. **REQUISITOS:** Los ingredientes a utilizar en la elaboración del Gazpacho Ecológico deberán proceder de los distintos productores/as ecológicos del Mercadillo de Guadalhorce Ecológico. Para ello, se le dará a cada participante un vale de 10 € a canjear en los distintos puestos del Mercadillo Ecológico.
4. **MATERIALES:** Los participantes deberán llevar todos los utensilios de cocina que necesiten para la elaboración del Gazpacho Ecológico.
5. **DEGUSTACIÓN-JURADO:** Una vez elaborados los Gazpachos Ecológicos, a modo de Jurado Popular y Profesional, se darán a degustar a los asistentes del mercadillo ecológico (10 personas) los cuales deberán de probarlos todos y puntuarlos del 1 al 5 en función de las características organolépticas siguientes:

1. Muy malo
2. Malo
3. Bueno
4. Muy bueno
5. Excelente

Características organolépticas	1	2	3	4	5
OLOR-AROMA					
COLOR					

TEXTURA					
SABOR					
PRESENTACIÓN					
<b>Puntuación total</b>					

- Durante el transcurso del Concurso, profesionales de la restauración de la Asociación Guadalhorce Turismo serán miembros del Jurado y valorarán el manejo de la cocina de los participantes así como del resultado de los Gazpachos Ecológicos obtenidos.

<b>Características organolépticas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
OLOR-AROMA					
COLOR					
TEXTURA					
SABOR					
PRESENTACIÓN					
MANEJO					
<b>Puntuación total</b>					

6. **FALLO DEL CONCURSO:** Una vez realizadas las valoraciones, se hará el recuento de puntuación.

La valoración del Jurado Popular aportará un 50% en la puntuación final y la de los profesionales de Guadalhorce Turismo un 50%. El participante que obtenga la mayor puntuación será el ganador/a del Concurso.

Si hay empate en el primer puesto, se realizará una nueva degustación de los Gazpachos empatados a otros asistentes (5 personas) que tendrán que valorarlos y puntuarlos tal y como se especifica en el punto 5. de estas bases. Si el empate sigue existiendo, ambos participantes serán los ganadores.

7. **PREMIO:** Al ganador/a del Concurso se le obsequiará una cesta de alimentos ecológicos de temporada por cortesía de la Asociación Guadalhorce Ecológico.