Participación por equipos

Senior Chef
Gúdar-Javalambre

Contextualización de los platos presentados

La Asociación de Desarrollo **AGUJAMA**, a través del programa PON ARAGÓN EN TU MESA, pone en marcha una novedosa iniciativa que se va a desarrollar en la Comarca de Gúdar-Javalambre **a lo largo de este verano**. Se trata del **I Concurso Comarcal de Cocina *"SeniorChef"***. El Concurso está dirigido fundamentalmente a personas mayores de 55 años que competirán por equipos y donde es importante conseguir la implicación y participación de todas las localidades de la Comarca.

Cada municipio intentará debe demostrar que el suyo es el pueblo en el que mejor se cocina, y que cuenta con **los mejores chefs/cocineros no profesionales** de toda la zona. En definitiva, que merece conseguir el título de **SENIORCHEF GÚDAR-JAVALAMBRE**.

Recuperación de platos de antaño y puesta en valor en una cocina actual con la utilización de los principales productos de la zona

Lo importante en esta iniciativa no va a ser solo cocinar, sino que los platos que se presenten tengan una historia relacionada con las tradiciones, los oficios y la cultura popular de cada uno de los pueblos de modo que el jurado valore **el arte de cocinar unos platos con tradición e historia**, al mismo tiempo que se promocionan los **productos agroalimentarios de calidad de la comarca**.

El objetivo final será recopilar un **recetario popular** que recoja las tradiciones más representativas de la Comarca.

Para llegar a ostentar este título, cada pueblo deberá realizar una eliminatoria previa (una por municipio) con los equipos de aficionados a la cocina que quieran representar a su pueblo en las siguientes fases. Así, el equipo que salga vencedor de dicha eliminatoria deberá competir contra los equipos representantes del resto de municipios de la comarca en una Gran Final donde se otorgará, por fin, al pueblo ganador su merecido título.

Organiza

ASOCIACIÓN aguja
GÚDAR-JAVALAMBRE Asociación de Desarrollo TERUEL
www.agujama.org

información y bases en 978 612 052 / 978 807 126
info@conexionimaginativa.com

Inscripciones también en tu Ayuntamiento

#SeniorChef

Descárgate el vídeo de promoción

Colaboran

Aire Sano Jamón de Teruel
Carnicas Corella
Antonio Mata Los Placeres de la Mesa
Fuga Jamón
Sierra de Mora Secaderos de Jamones
Jamones **La Serranía**

Financian

en tu mesa
LEADER
Unión Europea Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
GOBIERNO DE ARAGON Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

"La cocina de antaño al estilo de hoy"

El concurso consistirá en la celebración de diferentes fases eliminatorias en las que los participantes deberán demostrar sus dotes culinarias, pero a la vez el acervo cultural y gastronómico que las recetas y platos presentados tienen en el territorio.

SeniorChef pretende, además de recuperar y elaborar una receta, contextualizarla en una época, un oficio, una tradición familiar, con una puesta en escena que nos ayude a entender el plato presentado y a interpretarlo. Si bien, esta última parte únicamente será necesaria llevarla a cabo en la semifinal.

PREMIOS

1. Los equipos vencedores de cada municipio en la fase eliminatoria obtendrán un Jamón de Teruel y un diploma acreditativo.
2. Los cuatro finalistas obtendrán diploma acreditativo y los siguientes premios valorados en:
   - 4º finalista: ***150 €***
   - 3º finalista: ***300 €***
   - 2º finalista: ***600 €***
   - 1º finalista: ***1.200 €***

4.000 € EN PREMIOS

canjeables en productos y servicios de la Comarca de Gúdar-Javalambre

BASES - FASES ELIMINATORIAS

1. Concurso dirigido principalmente a **mayores de 55 años**, no profesionales y naturales de cualquier municipio de la Comarca de Gúdar – Javalambre o que tengan cierta vinculación con la misma.
2. Solo se podrá participar por equipos de **mínimo 2 y máximo 4 personas**, de las que al menos una tendrá que ser obligatoriamente mayor de 55 años. Los integrantes de cada equipo podrán inscribirse únicamente en una localidad.
3. El nombre del equipo deberá estar relacionado con algún oficio o tradición popular del municipio. Por ejemplo, las agosteras, los albarderos…
4. **Cada equipo participará con un único plato**, salado o dulce, que deberá presentar en cada una de las localidades, en la fecha y hora que la organización indique. Este plato deberá ser elaborado previamente.
5. Se presentará 1 plato de exposición, además de la cantidad equivalente a unas 10 raciones para la valoración del jurado y del público asistente, éste último en calidad de voto popular.
6. Los platos deberán tener como ingredientes principales **productos agroalimentarios aragoneses**.
7. Es obligatorio inscribirse previamente, rellenando el boletín de inscripción en www.agujama.org
8. En cada municipio ganará únicamente un equipo, que obtendrá el título de "**Mejor equipo SeniorChef**" de la localidad correspondiente y pasará a la fase de semifinales.

BASES – SEMIFINAL

1. La semifinal y final se desarrollarán el **4 de octubre en Mora de Rubielos**.
2. Pasarán a la semifinal los **24 equipos** vencedores de cada municipio.
3. Estos equipos tendrán que presentar el mismo plato con el que han resultado ganadores en su localidad.
4. El plato deberá llevarse a la semifinal prácticamente terminado, a falta de emplatar y darle el toque final para su presentación ante el jurado y el público asistente.
5. **Contextualización del plato.** Los equipos que pasen a la semifinal podrán incorporar a su participación, para una mejor valoración y hacer más atractivo el concurso de cara al público:
   - **Vestimenta** o trajes de la época, referentes al nombre del equipo, la elaboración del plato original o la tradición popular en general.
   - **Atrezzo** de cocina que consideren oportuno (aperos, utillaje, menaje, mobiliario antiguo).
   - Utilización de **léxico tradicional**, en algunos casos en desuso, referente a costumbres, formas de cocinar o utillaje relacionado con el tema culinario.
   - **Documentación gráfica** si es posible (fotografías antiguas, recortes de prensa…) Se dispondrá de una pantalla para su proyección.
6. De los 24 participantes, saldrán 4 finalistas que competirán en la **Gran Final** para optar al premio:
   "**Mejor equipo SeniorChef Gúdar-Javalambre**".

ELIMINATORIAS

Abejuela	26 de agosto. 11,30 h.
Albentosa	08 de agosto. 18,30 h.
Alcalá de la Selva	14 de agosto. 18,30 h.
Arcos de las Salinas	18 de agosto. 18,30 h.
Cabra de Mora	07 de agosto. 11,30 h.
Camarena de la Sierra	13 de agosto. 11,30 h.
El Castellar	21 de agosto. 11,30 h.
Formiche Alto	14 de agosto. 11,30 h.
Fuentes de Rubielos	20 de agosto. 18,30 h.
Gúdar	20 de junio. 18,30 h.
Linares de Mora	07 de agosto. 18,30 h.
Manzanera	05 de agosto. 18,30 h.
Mora de Rubielos	02 de agosto. 11,30 h.
Mosqueruela	13 de agosto. 18,30 h.
Noguerueles	11 de agosto. 18,30 h.
Olba	05 de septiembre. 18,30 h.
Puebla de Valverde	09 de septiembre. 18,30 h.
Puertomingalvo	20 de agosto. 11,30 h.
Rubielos de Mora	17 de julio. 18,30 h.
San Agustín	25 de agosto. 11,30 h.
Sarrión	22 de agosto. 18,30 h.
Torrijas	12 de agosto. 18,30 h.
Valbona	08 de agosto. 11,30 h.
Valdelinares	18 de julio. 18,30 h.