



COCIÑAR CON RIBEIRO

Concurso oficial 50 Feira do Viño do Ribeiro

Concurso de Receitas

I. DENOMINACIÓN E OBXECTIVOS. –

I.-O Consello Regulador da Denominación de Orixe Ribeiro convoca o "I Concurso de Receitas Ribeiro". O obxectivo principal do Concurso é difundir a cociña con Viños do Ribeiro mediante a creación de novas receitas ou a recreación de receitas xa existentes, onde dun xeito directo, como ingrediente, como acompañante ou como inspiración, o Ribeiro forme parte da elaboración dos pratos.

II. PARTICIPANTES. –

I.- Poderán participar todas as Escolas de Hostalería IES de Galicia. Cada escola poderá participar cunha única brigada, formada por 5 membros, dos cales un máximo de dous poderán ser monitores e o resto serán alumnos que estean a cursar estudos na actualidade no centro.

II.- Cada centro poderá presentar un máximo de dúas receitas. Xa sexa entrantes, primeiros, segundos, sobremesas, conservas ou doces.

III.- As receitas non terán comprometidos os seus dereitos con terceiros.

III. INSCRICIÓNS. –

I.- Os participantes deberán presentar as receitas unicamente en formato dixital (Open office ou Word) e enviaranse á dirección de correo electrónico info@servino.net cos seguintes datos:

- Nome e dirección do Centro.
- Nomes e apelidos dos integrantes da brigada
- Nome, apelido, correo electrónico e número de teléfono da persoa responsable do grupo.



II.- As receitas acompañaranse dunha memoria cos seguintes datos:

- Nome ou título da receita.
- Número de comensais.
- Ingredientes (coas súas gramaxes e medidas).
- Relación de electrodomésticos utilizados.
- Explicación da forma de elaboración da receita (incluíndo tempo de elaboración).
- Explicación da presentación (incluíndo fotografía).
- Recomendación de forma e temperatura de degustación.
- Harmonía recomendada de tipo de viño ou outra bebida.
- Opcionalmente agradécese a achega dunha breve historia da receita, da mención da súa concepción ou orixe e de cantos datos poden ser de interese para a historia da receita.

IV.- BASES DO CONCURSO. –

I.- En todas as receitas, dun xeito directo como ingrediente, como acompañante ou como inspiración, o Ribeiro deberá estar presente nos pratos.

II.- O envío das receitas ao noso concurso supón a aceptación das bases.

III.- As decisións que adopte a organización, sobre todo aquilo que non recollan estas bases serán inapelables.

IV. - O autor recoñece a indemnidade do C.R.D.O. Ribeiro ante calquera reclamación que por este motivo se puidese recibir, e cede as receitas gratuitamente ao C.R.D.O. Ribeiro de xeito indefinido, para o bo fin do concurso.

V.- O C.R.D.O. Ribeiro resérvase o dereito de uso das receitas e imaxes recibidas para o que considere oportuno e sempre citará a autoría desta.

VI - A organización resérvase o dereito de admisión.

VII.- A organización poderá publicar todas as receitas que considere válidas.



VIII.- A organización seleccionará entre todas as receitas válidas as que considere oportunas para a súa publicación. Os autores das receitas recibirán un diploma acreditativo da participación nesta iniciativa.

IX.- Os datos de contacto dos participantes e dos gañadores serán tratados coa máxima confidencialidade e de conformidade coas disposicións da Lei Orgánica 15/99 do 16 de decembro, de protección de datos persoais. Infórmase que cantos datos persoais se faciliten serán incluídos nun ficheiro de datos de carácter persoal. Os participantes do concurso poderán en todo momento exercer os dereitos de acceso, rectificación, cancelación e oposición, comunicándoo por escrito á nosa dirección de correo electrónico info@ribeiro.es.

X.- As características técnicas do receptario serán fixadas pola organización.

XI. - A organización poderá ampliar o prazo (variando o calendario previsto) para poder alcanzar os obxectivos do concurso.

XII.- As comunicacións e avisos sobre este concurso notificaránselles aos participantes e os resultados serán publicados na páxina web: www.ribeiro.es.

V.- O XURADO E VALORACIÓN DAS RECEITAS. –

I.- O Xurado estará composto por dous representantes da D.O. Ribeiro designados polo C.R., dous cociñeir@s, dous sumilleres e un crítico gastronómico, todos eles de recoñecido prestixio.

II.- O Xurado cualificará os pratos sobre a base de criterios de imparcialidade, obxectividade e plena igualdade de todos os participantes.

III.- A cualificación final de cada prato será o resultado de alcanzar a valoración de cada un dos membros do Xurado.

IV.- O Xurado poderá adoptar as decisións que considere oportunas para o bo desenvolvemento do Concurso.

V.- O fallo do xurado será inapelable e, en caso de que proceda, poderá deixar deserto o premio.

VI.- Criterios de selección das receitas:

(a).- Claridade na exposición da receita.

(b).- Idoneidade do Ribeiro nesta.



(c).- Utilización de ingredientes.

VI.- METODOLOXÍA DO CONCURSO. –

I.- As escolas enviarán as súas propostas no prazo indicado.

II.- O xurado valorará as receitas, seleccionando por votación as 3 receitas finalistas.

III.- Os 3 pratos finalistas deberán ser executados e presentados polo equipo participante, ante o xurado, na Aula Gastronómica da 50 Feira do Viño do Ribeiro, en Ribadavia.

VII.- PREMIOS. –

I.- Todos os integrantes das brigadas finalistas recibirán un lote de produtos da D.O. Ribeiro.

II.- A escola gañadora visitará a D.O. Ribeiro cun percorrido por distintas adegas e participarán en actividades de achegamento á cultura do viño (grupo de 20-25 persoas).

III.- Dende a D.O. Ribeiro publicitarase a receita gañadora, así como o nome da escola gañadora e os nomes dos integrantes da brigada.

IV.- A entrega de premios levarase a cabo no transcurso da cerimonia da entrega dos Premios D.O. Ribeiro, que se celebrará en xuño no Mosteiro de San Clodio (Leiro).

VIII.- CALENDARIO. –

I.- Apertura de prazo para presentar as receitas: 25 de febreiro de 2013.

II.- Peche do prazo para presentar as receitas: 31 de marzo de 2013.

III.- Deliberación do xurado para a selección das 3 mellores receitas: do 1 ao 5 de abril de 2013.

IV.- Comunicado dos tres finalistas 8 de abril de 2013.



V.- Execución das 3 receitas finalistas na 50 Feira do Viño do Ribeiro: domingo 5 de maio de 2013 de 11:00 a 14:00 h., en Ribadavia.

VI - Deliberación do xurado: 5 de maio de 2013.

VII.- Comunicación e publicación do fallo do xurado: 5 de maio de 2013.

VIII.- A entrega de premios e diplomas acreditativos realizarase no transcurso da cerimonia dos Premios D.O. Ribeiro 2013 no Mosteiro de San Clodio (Leiro - Ourense) en xuño do 2013 (día por determinar).

Máis información: Luis Paadín tlf: 606 738 242

Consello Regulador Denominación de Orixe Ribeiro

Ribadavia, 25 de febreiro de 2013.