

BASES

CONCURSO

GASTRONOMICO



DE LAS MUJERES RURALES
DE LA COMARCA
ALJARAFE-DONANA

www.adad.es



I. INTRODUCCIÓN

Los Grupos de Desarrollo Rural Aljarafe-Doñana (ADAD), Gran Vega de Sevilla y Serranía Suroeste Sevillana están llevando a cabo el proyecto de cooperación INNOVA RURAL WOMEN. Una iniciativa de apoyo a la capacidad transformadora de la mujer que tiene como objetivo crear una unidad de Innovación Rural de carácter interterritorial y con enfoque de género que estimule la puesta en marcha de proyectos a partir de la valorización de conocimientos, talentos y experiencias de las mujeres rurales.

Este proyecto se enmarca en la submedida 19.3 del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, y está financiado en un 90% por la Unión Europea mediante el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y en un 10% por la Comunidad Autónoma de Andalucía a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

Dentro de estos talentos, conocimientos y experiencias, la cocina, que ha sido durante siglos uno de los pilares más respetados y considerados por la sociedad, adquiere un papel protagonista al haber estado tradicionalmente depositada en manos de las mujeres.

*El concurso gastronómico ‘Saberes y Sabores de las mujeres rurales de la Comarca Aljarafe-Doñana’ es una de las acciones pilotos del citado proyecto, y se idea con objeto de **recuperar la cultura, historia e identidad gastronómica de la comarca y ponerla al servicio del desarrollo y de la innovación.***

En este sentido, queremos crear la oportunidad de que las mujeres sean protagonistas en la transferencia de esos saberes y tradiciones gastronómicas al tejido empresarial y a los centros de conocimientos especializados, y que ese saber se convierta en recursos para el emprendimiento y la innovación.

El concurso que se abre con esta convocatoria está siendo replicado en los tres territorios participantes en este proyecto cooperación y culminará con la celebración de un encuentro final interterritorial con las personas seleccionadas en los concursos comarcales.

II. OBJETIVOS

Entre los principales objetivos del concurso se encuentran:

- 1. Crear la oportunidad de que las mujeres participen en la **recuperación del rico patrimonio gastronómico** de la comarca, tradicionalmente depositado en sus manos.*
- 2. **Valorizar la cultura, historia e identidad gastronómica** y facilitar su recuperación.*
- 3. Hacer protagonistas a las **mujeres rurales en la transferencia de conocimiento de este legado cultural** a los agentes económicos.*
- 4. Poner en valor el **potencial gastronómico de la comarca** como fuente de empleo, de riqueza y de innovación.*
- 5. **Acercar la gastronomía local a las aulas de formación** en materia de restauración y al sector hostelero centrando la transferencia de conocimiento a la innovación y la creatividad de nuevos productos gastronómicos; implicando principalmente a las mujeres y a las personas jóvenes de las zonas rurales.*
- 6. **Vincular la gastronomía con los valores agrícolas, ambientales y paisajísticos** de los territorios rurales, y la defensa de la alimentación en clave de sostenibilidad (de productos frescos, de proximidad, de temporada y de aprovechamiento).*

III. CONVOCATORIA

*Como avanzábamos al inicio, este Concurso gastronómico pretende favorecer la **recuperación del patrimonio y la identidad gastronómica de nuestros pueblos, desde el punto de vista culinario e histórico***

(saberes, memoria de lo que fuimos y lo que somos), tradicionalmente en manos de las que durante siglos han sido guardianas de la gastronomía rural, las mujeres.

El fin de esta recuperación no es sólo patrimonial, los Grupos de Desarrollo Rural queremos ofrecer esta riqueza, que los nuevos usos vitales y un consumo alimenticio poco reflexivo y acelerado colocan en peligro de extinción, como fuente de inspiración e innovación.

En este sentido, la idea no es sólo recuperar la cultura gastronómica rural, estrechamente vinculada a nuestro sector primario y la estacionalidad de los ciclos de la naturaleza, sino también convertirla en riqueza económica y embajadora gastronómica-turística de nuestras comarcas, desde un enfoque de sostenibilidad, poniendo en valor los productos autóctonos y la producción local y de cercanía.

Para ello, además de ofrecer este patrimonio gastronómico a la sociedad en general, lo haremos de forma especial a los agentes turísticos y hosteleros, para que conozcan la tradición, el origen y la diversidad de la cocina de nuestros pueblos y la puedan incorporar a sus cartas y propuestas culinarias.

Además, también promoveremos una transferencia de conocimientos hacia donde en la actualidad se forman los profesionales de la cocina, las escuelas de hostelería. En estos centros formativos, esperamos que estos conocimientos generen efectos innovadores. La idea es que los nuevos cocineros pongan en valor nuestros productos, mercados y cocinas ancestrales, aportando una pizca de innovación a la tradición, para que así esta permanezca viva. Una fusión que trabajaremos a través de una publicación final que recoja las recetas recuperadas y el despliegue innovador realizado en estos centros.

*Para hacer posible este objetivo, iniciamos este concurso, con el que **queremos que las mejores recetas atesoradas por nuestras “abuelas” - con una mezcla de necesidad, cariño y sabiduría y tan llenas de leyendas, anécdotas y supervivencia- salgan a la luz y puedan ser adaptadas a los formatos y gustos actuales sin perder su esencia.***

*Por todo ello, el Grupo de Desarrollo Aljarafe-Doñana (ADAD), **convoca a las mujeres, a las Asociaciones de mujeres de la comarca y a la ciudadanía en su conjunto** al Concurso Gastronómico Comarcal: "SABERES Y SABORES DE LAS MUJERES RURALES DEL ALJARAFE-DOÑANA".*

IV. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

*Personas y Asociaciones de mujeres de alguno de los municipios que conforman el ámbito de actuación del GDR Aljarafe-Doñana (ADAD): **Albaida del Aljarafe, Almensilla, Aznalcázar, Benacazón, Bollullos de la Mitación, Carrión de los Céspedes, Castilleja del Campo, Huévar del Aljarafe, Isla Mayor, Olivares, Pilas, La Puebla del Río, Salteras, Sanlúcar la Mayor, Umbrete y Villamanrique de la Condesa.***

V. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

*La participación está abierta a las **personas residentes en alguno de los municipios de la comarca** y a las **Asociaciones de mujeres** del territorio que presenten, debidamente cumplimentada, la ficha de inscripción que se adjunta como anexo a las presentes bases.*

*La citada ficha deberá ser enviada al correo electrónico **adad@adad.es***

En el concurso comarcal no podrán participar profesionales de la hostelería que ejerzan o hayan ejercido como profesionales de la cocina en cualquiera de sus vertientes.

VI. DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCURSO

Cada persona o entidad interesada en participar en el Concurso, deberá:

Paso 1º:

*Presentar mediante la **ficha de inscripción** una **receta tradicional** ligada al territorio del ámbito de actuación de la comarca Aljarafe-Doñana,*

confeccionada como receta familiar, típica del municipio y en cuyos ingredientes se utilice al menos dos de origen comarcal o productos de cercanía Km 0.

El número máximo de participantes será de 116 personas.

Dado que la comarca cuenta con 16 municipios, asignaremos un participante por cada 1000 habitantes, con un mínimo de 2 participantes por municipio.

Las plazas se asignarán por orden de presentación de las solicitudes de participación para cada municipio, incluyendo la perspectiva de género, en el sentido de que ningún género obtenga una representación menor al 40%. Si algún género no presenta solicitudes que llegue a ese 40%, se asignará a los solicitantes del otro género, por orden de presentación.

Si hay más solicitudes que las ofertadas en algunos municipios, se ocuparán las plazas libres de otros pueblos, por orden de presentación de las solicitudes y atendiendo al criterio de perspectiva de género. Si no hubiera personas del género menor representado, se asigna a las personas del otro género.

La participación está **abierta a mujeres y hombres**, siempre que estos últimos traten de recuperar recetas familiares transmitidas de generación en generación en manos de sus abuelas.

Se podrá presentar un plato, si participa de modo individual y un máximo de 10 platos por Asociación.

No se admitirán recetas repetidas en la misma Asociación.

La fecha límite de presentación de recetas será el 27 de diciembre de 2024.

Paso 2º:

Asistir a la celebración del evento, que tendrá lugar el **15 de enero de 2025** en el **Complejo Turístico Lantana Garden** en Pilas (Sevilla) y traer el plato que ha presentado a la convocatoria ya elaborado, para su posterior

degustación. ADAD dispondrá de forma gratuita el desplazamiento hasta Pilas de las personas participantes.

*Cada plato que se presente al Concurso deberá tener consistencia suficiente para **6 degustaciones**.*

La organización pone a disposición de las personas participantes una fuente de calor, en caso de ser necesario.

Las recetas ganadoras serán elegidas por el jurado constituido al efecto, en función de las categorías de premios que se describen en el siguiente apartado.

*Las **recetas ganadoras pasarán automáticamente a participar en el segundo concurso que se celebrará en Sevilla**, junto a las seleccionadas de las otras dos comarcas participantes en el proyecto de cooperación.*

Este concurso interterritorial servirá para poner en común las propuestas gastronómicas ganadoras en cada comarca.

La idea es promocionar un intercambio gastronómico entre los territorios participantes, compartir recetas e historias, y generar una transferencia de esos saberes y sabores a nivel provincial y a los centros del conocimiento especializado que participen en el proyecto.

VII. JURADO Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

El presente concurso contará con:

- Un Jurado Profesional constituido por personas pertenecientes a la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, así como personas profesionales relacionadas y/o vinculadas con el mundo de la gastronomía y la restauración.*
- Una persona que ejercerá la presidencia.*
- Una persona que ejercerá las funciones de secretaría.*

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todas las participantes. La calificación final de cada plato será la media de la suma de las calificaciones de cada una de las personas del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable.

La organización no se responsabiliza de los posibles plagios totales o parciales que los concursantes hagan de recetas sometidas a derechos de autor o similares.

Los concursantes renuncian a cualquier reclamación o derecho sobre la publicación de sus recetas en cualquier medio de comunicación.

CATEGORÍA DE PREMIOS:

1º.- Plato más representativo de la comarca.

2º.- Plato más representativo del municipio.

3º.- Plato mención especial, por su dificultad de elaboración, innovación y presentación.

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LOS PLATOS:

Los platos presentados serán calificados según los siguientes criterios:

- El gusto (50%).*
- La presentación (30%).*
- Descripción de la ficha-receta, valoración económica y uso correcto y aprovechamiento de la materia prima (20%).*

PREMIOS:

Se otorgará un diploma a las personas o entidades ganadoras según criterio del jurado.

VIII. ACEPTACION DE LAS BASES:

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases, serán inapelables.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por las personas concursantes.

Posteriormente al concurso se elaborará un recetario de cocina con todas las recetas presentadas y se otorgará un ejemplar a todas las personas y entidades participantes.