

CONVOCATORIA AL CONCURSO LIBRO

SABORES Y SABERES DE ESTEPA Y MAR

BASES Y CONDICIONES:

Organizador

La iniciativa es impulsada por la Subsecretaría de Turismo del Municipio de Río Grande, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Económico y Ambiente.

Objetivo

Poner en valor los productos locales de la zona norte de Tierra del Fuego a través de recetas elaboradas por vecinos y vecinas de la ciudad.

Requisitos para participar

Ser vecino/a de la ciudad de Río Grande.

Mayor de 18 años.

Enviar una receta con productos locales de la zona norte de Tierra del Fuego, destacando los sabores de la Estepa Fueguina.

Modalidad: *La convocatoria consta de dos instancias*

Recepción de recetas: Todas las recetas recepcionadas que cumplan con los requisitos de estas bases y condiciones serán publicadas en el libro, previa evaluación de la organización.

Concurso: Todas las recetas recepcionadas participarán además de una instancia de concurso. Para ello se contará con un jurado que seleccionará cinco (5) recetas dulces y cinco (5) recetas saladas, según los criterios de evaluación que constan en las siguientes bases y condiciones. Las 10 recetas seleccionadas deberán ser preparadas por los participantes frente al jurado quienes definirán el/la ganador/a de cada categoría.

Cómo participar:

- Cada persona podrá participar sólo con una (1) receta y en una (1) de las categorías, receta dulce o receta salada, para ello deberá completar la siguiente ficha:

Formulario de inscripción

- Será indispensable que las recetas cuenten por lo menos con dos productos locales de la siguiente lista:

Cordero, Róbalo, Trucha, Salicornia, Ruibarbo, Calafate, Hongos silvestres, frutilla silvestre, Ajo Negro, diente de león, levistico, grosella, cholgas y mejillones, queso de oveja.

- Se aceptarán sólo las siguientes unidades de medida: litros, mililitros, centímetros cúbicos, gramos, kilogramos y unidades.
- Deben enviar al menos una (1) foto del plato terminado. En caso de no poder adjuntar la imagen solicitada, **no es excluyente para participar.**

Consejos para tomar una buena fotografía:

- ✓ Formato JPG.
- ✓ Limpiar el lente de la cámara.
- ✓ Configurar el teléfono con la máxima calidad de imagen y resolución PRO (**¿Cómo configurar la toma fotográfica? Ingresa a CÁMARA, luego presiona la opción MAS y dentro de las opciones selecciona PRO**).
- ✓ Desactivar cualquier tipo de efecto y/o filtro, ya que la imagen deberá ser original.
- ✓ Buena iluminación: La luz natural suele ser la mejor para fotografiar alimentos. Trata de ubicar el plato cerca de una ventana o en un lugar bien iluminado. Evita el uso de flash, ya que puede hacer que la comida se vea poco atractiva.
- ✓ En caso de tener trípode, utilizarlo.
- ✓ Encuadrar la toma de manera horizontal y desde arriba, verificando que solo se vea el plato principal.
- ✓ Finalmente, tomar la foto del plato.

SUGERENCIA: Al momento de fotografiar tu plato terminado, toma varias imágenes de varios ángulos, para mostrar el contenido de su plato y su profundidad.

- Si la receta tiene una historia particular podrás enviar la misma dentro del formulario. Ejemplo: si es una receta heredada o una receta reversionada.
- Las recetas serán recepcionadas desde el **15 de junio hasta el 15 de agosto, inclusive**. Todas las recetas que cumplan con los requisitos antes propuestos, conformarán el libro **“Sabores y Saberes de Estepa y Mar”**.
- En el caso de quedar pre-seleccionada una receta en la instancia del concurso, la elaboración del menú, así como los utensilios necesarios para la elaboración quedan a cargo del participante.

Criterios de evaluación:

- El jurado estará compuesto por cocineros profesionales de la provincia.
Para la selección de las 5 **recetas dulces** y 5 **recetas saladas**, que participaran en la instancia final se considerará:

- ✓ Recetas **innovadoras**.
- ✓ **Originalidad** en el uso del producto local.
- ✓ **Creatividad** y **estética** en el montaje del plato final (según fotografía enviada)

- Para la selección de las recetas ganadoras que se cocinen frente al jurado se considerará:

- ✓ **Sabores** y **texturas**.
- ✓ **Originalidad** en el uso del producto local.
- ✓ **Creatividad** y **estética** en el montaje del plato final

Vigencia del concurso:

- Recepción de recetas del **15 de junio hasta el 15 de agosto inclusive**.
- Selección de finalistas **a confirmar** (la fecha queda supeditada a posibles cambios).

Premios para las dos recetas ganadoras:

1° PREMIO

PLATO DULCE

*Batidora planetaria y
accesorios de cocina*

2° PREMIO

PLATO SALADO

*Procesadora y
batería de ollas.*

Consultas:

- Para consultas se podrá contactar con la **Subsecretaría de Turismo** al mail saboresysaberesrga@gmail.com ó a los teléfonos:

☎ 2964- 436287.

📞 2964-352244.

Subsecretaría de
Turismo



RGGA
RIOGRANDE
MUNICIPIO