

CONCURSO GASTRONÓMICO

“SABERES Y SABORES DE LAS MUJERES RURALES DE LA SERRANÍA SUOESTE SEVILLANA”



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL INTEGRAL DE LA SERRANIA SUOESTE SEVILLANA

BASES DEL CONCURSO GASTRONOMICO. SABERES Y SABORES DE LAS MUJERES RURALES DE LA COMARCA SERRANIA SUOESTE SEVILLANA

Proyecto de cooperación "Innova Rural Women", con número de EXPEDIENTE ACGIE-SE-23-00001, enmarcado en la submedida 19.3 del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN.....	2
II. OBJETIVOS.....	3
III. CONVOCATORIA	3
IV. ÁMBITO DE ACTUACIÓN.....	4
V. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.....	4
VI. DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DEL CONCURSO.....	5
VII. JURADO Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN.....	6
VIII. ACEPTACIÓN DE LAS BASES.....	8

I. INTRODUCCIÓN:

Los Grupos de Desarrollo Aljarafe-Doñana, Gran Vega de Sevilla y Serranía Suroeste Sevillana se unen para la puesta en marcha del **proyecto de cooperación INNOVA RURAL WOMEN**. Se trata de un proyecto de apoyo a la capacidad transformadora de la mujer, aprobado en el marco de la submedida 19.3 del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, 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, que tiene por 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.

Dentro de estos conocimientos, 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 presente concurso gastronómico **Saberes y Sabores de las mujeres rurales de la Serranía Suroeste Sevillana** se enmarca en el citado proyecto como una de sus acciones piloto que pretende 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 también sean protagonistas en la transferencia de esos saberes y tradiciones gastronómicas al tejido empresarial y a los centros de conocimientos especializados, para que se conviertan en recursos para el emprendimiento.

Con esta acción, y las futuras que se van a desarrollar, se pretende estimular la puesta en marcha de nuevos proyectos relevantes para la economía que tiene su origen en el papel protagonista de la mujer.

El concurso que se abre con esta convocatoria será replicado en los tres territorios participantes de 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 sectores económicos relacionados.
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 centrandolo 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, el concurso gastronómico que ponemos en marcha 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 de la comarca, 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 las personas jóvenes que en la actualidad se forman como profesionales de la cocina en las escuelas de hostelería. En estos centros formativos, esperamos que estos conocimientos generen efectos innovadores. La idea es que las personas formadas en estas escuelas, nuevos cocineros/as 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 Serranía Suroeste Sevillana, 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 DE LA SERRANÍA SUROESTE SEVILLANA”**.

IV. ÁMBITO DE ACTUACIÓN:

Las personas y asociaciones de mujeres participantes serán aquellas que residan en algunos de los municipios que conforman el ámbito de actuación del GDR, que comprende los municipios de Arahal, Coripe, La Puebla de Cazalla, Marchena, Montellano, Morón de la Frontera, Paradas y Pruna.

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 a serrania@serraniasuroeste.org o rellena online en el siguiente formulario: <https://forms.gle/AjPt6LhRMCvpGABe7>.

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 del GDR Serranía Suroeste Sevillana, 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 100 personas.

Dado que la comarca cuenta con 8 municipios, asignaremos 10 participante por cada municipio para que todos los municipios estén representados. Si algún municipio no presentara participantes o presentara menos de los asignados se cubrirán con las solicitudes de participantes de otros municipios por riguroso orden de entrada.

El concurso va especialmente dirigido a las mujeres de nuestros municipios por ser mayormente depositarias de las recetas tradicionales, su representación ha de ser como mínimo del 60%; no obstante, también pueden participar hombres que por tradición local o familiar quieran aportar y/o traten de recuperar recetas tradicionales y/o familiares, transmitidas de generación en generación

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

No se admitirán recetas repetidas en la misma Asociación.

La fecha límite de presentación de recetas será el viernes 15 de noviembre.

Paso 2º:

Asistir a la celebración del evento, el jueves 21 de noviembre, que tendrá lugar en “La Huerta Catering” sito en C/ Manzanilla, 23. Arahál (Sevilla) y traer el plato que ha presentado a la convocatoria ya elaborado, para su posterior degustación. Se facilitará desplazamiento en autobús a 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 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 secretaria.

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:

- **GUSTO:** la base de la experiencia culinaria. es vital que cada sabor sea equilibrado y destaque la calidad de los ingredientes. (40%).
- **PRESENTACIÓN:** La presentación prepara el paladar y eleva las expectativas del comensal. (20%).
- **ORIGINALIDAD:** el distintivo de un plato. La creatividad puede transformar la comida en una experiencia memorable. (20%)
- **HISTORIA DEL PLATO.** 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.

Los platos ganadores entrarán a formar parte del concurso provincial a celebrar con posterioridad y competirán con los platos ganadores de los otros concursos celebrados en los GDR socios del proyecto.



BASES CONCURSO GASTRONÓMICO "SABORES Y SABERES DE LAS MUJERES RURALES"

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 recoja 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.

