



SEQUER  
LO BLANCH

OLYMPIA  
HOTEL, EVENTS & SPA



AJUNTAMENT D'ALBORAYA  
AYUNTAMIENTO DE ALBORAYA



COMERCIAL



MUÑOZ BOSCH  
desde 1990



## Concurso Chufa Ecotur Edición 2017

Ecotur, centro formativo ubicado dentro del hotel Olimpia en Alboraya (Valencia) junto con la compañía "Sequer lo blanch", referente en propuestas creativas y gastronómicas de la huerta; forman una asociación para aprovechar al máximo uno de los productos más emblemáticos de Valencia: la chufa.

La chufa se cultiva en dieciséis pueblos de la comarca valenciana de L'Horta Nord, ya que sus tierras poseen las características y las condiciones climáticas idóneas para su cultivo, siendo esta la única zona de España donde se cultiva tan singular tubérculo.

Todos hemos probado u oído hablar de la horchata, bebida fresca extraída de la chufa normalmente acompañada con fartons o algún otro dulce; pero no todo acaba aquí. Además de la horchata, a la chufa se le puede sacar un sin fin de usos en lo referente a la alta cocina o cocina moderna. Esta es la idea que gira en torno al concurso que proponemos: dar la oportunidad a los jóvenes chefs de demostrar su destreza utilizando como base este maravilloso producto, la chufa.

La utilización y la conservación de los recursos naturales, unas prácticas más eficientes de producción de alimentos y de utilización de los recursos, los efectos del cambio climático y la reducción de la pérdida y el despilfarro de alimentos en el mundo son claves para la sostenibilidad de la alimentación en el mundo. Este concurso le dedica

especial importancia al aprovisionamiento y uso de productos de proximidad como base para la sostenibilidad de la alimentación en todos los ámbitos, y en este caso, del ámbito de la hostelería, siendo éste uno de los sectores más importantes del país y piedra angular de la economía valenciana.

## **Artículo 1: Destinatarios**

Este concurso va dirigido a:

- Instituciones de enseñanza de hostelería y turismo que quieran organizar un proyecto de grupo (con un máximo de 3 personas) de los cuales serán representados por un solo candidato.
- Estudiantes y aprendices en el sector de las escuelas de cocina.
- Chefs profesionales que quieran demostrar su talento y destreza.
- Amateurs que quieran demostrar su destreza y dominio del tubérculo.

Los candidatos seleccionados representarán la institución de la cual provengan, ya sea centro formativo, el restaurante en el cual trabajen, hotel, etc.

## **Artículo 2: Objetivos**

- Promocionar el producto de huerta autóctono .
- Concienciar de las buenas prácticas medioambientales en cocina.
- Servir de plataforma para la promoción de jóvenes chefs.
- Concienciar sobre la importancia del uso de productos próximos a nuestras tierras.
- Potenciar la innovación culinaria.

## **Artículo 3: Directrices**

Se utilizará como ingrediente principal la chufa. Los aspirantes podrán realizar cualquier tipo de elaboración siempre y cuando respeten el ingrediente esencial del plato. Si nos basamos en la cocina actual, con la extracción del zumo de chufa se pueden hacer cientos de aplicaciones, interpretaciones y texturas a elección del propio candidato.

El concurso constará de dos fases: virtual y presencial. Los candidatos seleccionados en la fase virtual tendrán acceso a la fase presencial.

### **Fase virtual**

Los candidatos deberán cocinar dos recetas con base de chufa: una con elaboración dulce y una elaboración salada. Deberán enviar por correo:

- Una ficha técnica de cada receta dulce y salada en PDF.
- Una fotografía de cada plato.
- Un escrito en PDF en torno a 800 palabras en donde debe aparecer:
  - Una breve presentación de la institución que represente .

- La motivación del interesado.
- La justificación de la elección de los ingredientes principales que componen el plato (dando especial relevancia al uso de materias primas de proximidad)
- La valorización y comercialización de las recetas propuestas

Los tres documentos se deberán enviar a la organización, a la dirección, [concursoxufa@hotelescuelaecotur.com](mailto:concursoxufa@hotelescuelaecotur.com) con el asunto "concurso Xufa".

Deberá constar los nombres de los platos, el nombre del autor, la dirección del Centro formativo o restaurante al que represente.

El último día para enviar las solicitudes es el 10 de abril a las 23.59.

La confirmación de los candidatos seleccionados será el 12 de abril, el centro avisará por email la selección de éstos.

Todas las recetas que sean enviadas serán valoradas por el equipo Ecotur, compuesto por profesores de capacitación en hostelería, de profesionales del sector de la agricultura y miembros del comité fundador.

#### **Fase presencial, día del concurso.**

El día oficial del concurso es el 24 de mayo en el centro de formación profesional Ecotur, ubicado dentro del hotel Olimpia (Calle Maestro Serrano Nº3 Alboraya CP46120)

Los concursantes deberán ejecutar las mismas recetas propuestas en fase virtual.

Los ingredientes serán traídos por el propio concursante, a excepción de la chufa que será proporcionada a cada participante por cortesía de "Sequer lo Blanch".

El Equipo Ecotur ayudará los últimos 3 días antes del concurso a depositar los ingredientes y si fuera necesario a la localización de los mismos.

Para la elaboración de las recetas, se concederá 3 horas. A este tiempo se le sumarán 15 min para que el candidato pueda hacer la mise en place de utillaje.

El jurado estará compuesto por chefs de restaurantes de la comunidad valenciana y maestros de la chufa.

Las elaboraciones serán expuestas a los miembros del jurado al finalizar el tiempo de cada sesión. El candidato dará una breve explicación de su elaboración y a continuación se llevará a cabo su evaluación.

Se tendrá en cuenta la innovación, técnica, creatividad e interpretación del plato, puesta en escena y demás variables ineludibles que otorgan la importancia a un gran plato. También se valorará el hecho de que los candidatos sean estudiantes o profesionales.

## Artículo 4: Criterios de valoración

### Criterios de valoración técnicos - jurado producción culinaria

Organización del puesto de trabajo y cumplimiento de las normas de higiene personal.	De 0 a 5 puntos
El respeto y el uso de materias primas de proximidad (puesta en escena de la destreza de cada candidato con la utilización de materias primas)	De 0 a 10 puntos
Técnicas utilizadas (destreza y aplicación de las técnicas tradicionales o innovadoras correctamente)	De 0 a 10 puntos
Respeto de las fichas técnicas (no debe de haber cambios de las recetas propuestas en la fase virtual)	De 0 a 5 puntos
Respeto del horario de entrega de platos	Penalidad 0 a -8 puntos
<b>Total</b>	../30 puntos

### Criterios de valoración de la receta salada "presentación y degustación" - jurado degustación

Originalidad de la receta elegida	De 0 a 10 puntos
Calidad y limpieza	De 0 a 5 puntos
Organización y ejecución de las preelaboraciones y técnicas culinarias)	De 0 a 10 puntos
Propiedades organolépticas y presentación (textura, color, sabor y aroma)	De 0 a 10 puntos
<b>Total</b>	../35 puntos

### Criterios de valoración de la receta dulce "presentación y degustación" - jurado degustación

Originalidad de la receta elegida	De 0 a 10 puntos
Calidad y limpieza	De 0 a 5 puntos
Organización y ejecución de las preelaboraciones y técnicas culinarias)	De 0 a 10 puntos

Propiedades organolépticas y presentación (textura, color, sabor y aroma)	De 0 a 10 puntos
<b>Total</b>	../35 puntos

En caso de igualdad, el voto del Presidente es preponderante.

El jurado es soberano y no se admitirán reclamaciones.

El jurado descalificará a cualquier participante que no haya respetado las reglas.

El jurado estará compuesto por chefs, periodistas de la prensa especializada, profesores de capacitación en hostelería, reconocidos chefs profesionales y miembros de comités para el desarrollo sostenible de la agricultura y pesca.

#### **Artículo 5: Convocatoria y normas**

- Se convoca a los candidatos a las 08:00 de la mañana en las cocinas de Ecotur, ubicado dentro del hotel Olimpia (Calle Maestro Serrano Nº3 Alboraya CP46120) y se empezará a cocinar a las 09:00.
- Habrá un sorteo para que se decida qué candidato empieza a cocinar el primero; el segundo le seguirá a los 15 min y así sucesivamente.
- Los candidatos deberán trabajar solos.
- La entrega de platos es al acabar el tiempo estimado. Si se supera de 1 a 4 min habrá una penalización por falta de presentación. Si supera los 5 min no se podrá presentar el plato.
- Durante el concurso, cada candidato dispondrá de 3 horas y 15 min desde que entre hasta que salga de la cocina. Deberán cocinar su receta que debe coincidir exactamente con la fotografía y la ficha técnica que se envió en la inscripción.
- Cada receta debe ser preparada para 4 personas, 3 para el jurado y 1 para la prensa. 8 platos en total.
- Durante la prueba, se prohíbe a los candidatos de salir de la cocina, tener contacto con el mundo exterior.

#### **MÁS INFORMACIÓN**

- Los aspirantes están autorizados a utilizar sus propios platos si lo desean. En total 8 platos.
- Cada aspirante llevará su propio equipo de cuchillos y su propia vestimenta profesional.
- Para cualquier tipo de preguntas y aclaraciones enviar un email a [concursoxufa@hotelescuelaecotur.com](mailto:concursoxufa@hotelescuelaecotur.com)
- Al finalizar **cocktail networking** para darnos a conocer profesionalmente, generar contactos y buscar nuevas oportunidades de negocio

## FECHAS DE LAS FASES

- 3 de abril a las 23.59 horas, último día de inscripción en la fase virtual.
- 12 de abril, resolución de los candidatos seleccionados para la fase presencial.
- 24 de mayo fase presencial, día del concurso.

## Artículo 6: Los premios

Se le otorgará a cada participante un certificado de participación, un lote de la mano de Sequer lo Blanch y un reconocimiento a su institución por parte de todos los miembros del evento.

También se compilarán las mejores recetas de los participantes de la fase virtual junto con los de la fase presencial. Por supuesto iría adjunto el nombre del autor de los dos platos con sus respectivas fotos; siempre y cuando el candidato de su autorización para realizarlo.

Cada uno de los 7 ganadores del concurso, recibirán un trofeo y los siguientes premios:

### Categoría profesionales

Primer premio	1.500 €
Segundo premio	500 € con una cena para dos comensales por cortesía del restaurante Imperdible
Tercer premio	300 €

### Categoría Estudiantes y amateurs

Primer premio	300 €
Segundo premio	Curso de una semana: cocina mediterránea en Ecotur
Tercer premio	Cena para cuatro comensales con maridaje incluido, por cortesía del restaurante italiano Il Vulcano

### Premio extra (para todas categorías)

Premio a la innovación y creatividad	Cena para dos personas en el restaurante Samsha
--------------------------------------	---