

PREMIOS

Primeiro premio receita salgada

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos gourmet

Primeiro premio receita doce

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos gourmet

Primeiro premio receita estudante de hostalería

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos gourmet

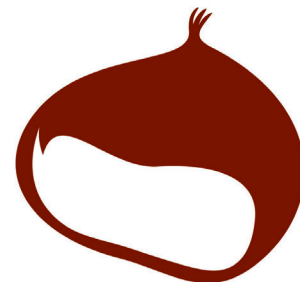
Finalistas

Enviaráselles un lote de produtos gourmet a todos
os participantes.

*O pack de experiencias consistirá en 2 noites en Beche Ecocamp
con almorzo e comida no restaurante Brasa de Beche.

RESERVA DE DEREITOS

As receitas presentadas a concurso pasarán a ser propiedade
de IXP Castaña de Galicia. A organización resérvase todos os
dereitos da difusión de imaxes da fase final do concurso, dos
finalistas, da elaboración e presentación dos pratos elaborados a
través de calquera medio de difusión. Os participantes do concurso
garantirán que son os autores das receitas rexistradas e das
fotografías presentadas (estas deberán presentarse sen marca de
auga, firmas ou símbolos en transparencia). Coa participación no
concurso aceptan as bases e ceden á organización os dereitos de
reproducción, distribución e publicación para a posterior promoción
do evento e da IXP Castaña de Galicia a través de calquera tipo de
medio de comunicación, así como a publicación do seu nome coa
receita participante. A organización resérvase o dereito para realizar
modificacións ou engadir anexos sobre a mecánica e os premios
do concurso, sempre que sexan xustificados, non prexudiquen aos
participantes que sexan debidamente comunicados.



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

IXP CASTAÑA DE GALICIA
Secretaría IXP Castaña de Galicia
Rúa da Muiña, 58 B
15703 Santiago de Compostela
T: 981 554 537
649 061 915
F: 981 571 273
info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org



Cofinanciado por
la Unión Europea



Axuda Feader outorgada con fondos do
PEPAC cun financiamento do 70% e importe
da axuda concedida de 46356,41 euros*

* Solicitada

COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA

XV EDICIÓN



**CASTAÑA
DE GALICIA**
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org

BASES

A IXP Castaña de Galicia convoca, en colaboración con Terra Food Solutions, o XV concurso de receitas “Cociña con Castaña de Galicia”, para promocionar e incentivar o uso de CASTAÑA DE GALICIA con selo de calidade durante todo o ano.

PARTICIPANTES

O concurso está dirixido a afeccionados á cociña, estudantes de hostalería e bloggers gastronómicos residentes en España.

MECÁNICA DO CONCURSO

Os interesados deberán enviar unha receita orixinal con **CASTAÑA DE GALICIA como ingrediente principal** acompañada de catro fotografías do prato ao seguinte correo electrónico:

info@terrafood.solutions

ou por correo ordinario a:

Terra Food Solutions

Praza de Casares Quiroga, 5

15660 A Barcala, Cambre, A Coruña

Entrarán en concurso todas as receitas recibidas a través do correo electrónico ou correo ordinario anteriormente indicado ata o día 23 de xuño de 2025.

Para participar no concurso, os interesados deberán enviar unha única receita xunto con 4 fotografías do prato sen marca de auga e os seus datos persoais: nome e apelidos, teléfono/s, correo electrónico, dirección completa, DNI e, en caso de ser blogger, a ligazón á receita presentada.

As receitas deberán ser orixinais e de elaboración propia, sendo a CASTAÑA DE GALICIA e o seu sabor o ingrediente principal do prato que se vai a elaborar.

Nas receitas participantes deberán indicarse os ingredientes, as cantidades necesarias, o proceso de elaboración do prato e 4 fotografías deste, ademais de toda a información que o participante crea conveniente especificar.

Indicar a categoría á que pertence:

Receitas salgadas

Receitas doces

Estudantes de hostalería

Os participantes son os únicos responsables da veracidade dos datos proporcionados, a orixinalidade, a autoría da receita e as fotografías presentadas; en caso de non ser así poderán ser descalificados.

Unha vez recibida a receita de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para a fase final do concurso. Entre todas as receitas recibidas que cumpran os criterios destas bases, o xurado seleccionará 6 receitas finalistas a partir dos seguintes criterios xerais:

Orixinalidade

Sabor

Presentación

Técnicas empregadas

Todas as receitas que non cumpran os requisitos descritos nestas bases quedarán fóra de concurso.

FASES DO CONCURSO

Fase 1

Presentación das receitas participantes: prazo de presentación ata o día 23 de xuño de 2025.

Fase 2

Publicación do nome dos 6 finalistas a través da web da IXP Castaña de Galicia:

www.castanadegalicia.org

e na web de Terra Food Solutions:

www.terrafoodsolutions.com

Os 6 finalistas elixidos polo xurado terán dereito a participar na fase final do concurso, onde elaborarán a receita seleccionada.

A comunicación dos seleccionados realizarase tamén mediante chamada telefónica e/o correo electrónico que se facilite na inscrición.

Fase 3

Final do concurso: escolleranse as receitas gañadoras. Ese día os finalistas defenderán os seus pratos ante un xurado nunha exposición de aproximadamente 15 minutos onde explicarán, elaborarán e/ou empratarán a súa receita.

FASE FINAL DO CONCURSO

Os participantes seleccionados acudirán á final do concurso que terá lugar no mes de xullo, nunha data aínda por determinar, na Aula de Cociña Porto-Muiños (Praza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. A Barcala. Cambre. A Coruña) onde terán que elaborar a receita coa que participan no concurso, xornada na que o xurado escollerá a receita gañadora como “Mellor receita de castañas salgada”, “Mellor receita de castañas doce” e “Mellor receita de castañas: Estudiante de Hostalería” e farase entrega dos premios.

Se algún dos participantes finalistas non puidese acudir á fase final do concurso, un cociñeiro designado pola organización interpretará a súa receita no seu nome. Os gastos de desprazamento e, se é o caso, aloxamento correrán a cargo de cada participante.

A organización do concurso proporcionará a castaña e o material necesario para a elaboración das receitas finalistas. A orde de presentación dos pratos ao xurado decidirse mediante un sorteo que se realizará ao comezo da fase final.

Todas as receitas participantes serán valoradas por un xurado constituído para o efecto. Este xurado seleccionará as receitas gañadoras e o seu fallo será inapelable. Estará composto por persoas de recoñecido prestixio profesional e relacionados coa hostalería, por representantes da IXP Castaña de Galicia e polo/ os gañador/es do concurso de edicións anteriores.

Os membros do xurado valorarán segundo a orixinalidade, sabor, presentación e técnicas do prato. Unha vez sumadas as puntuacións dos participantes, aquel que obteña a maior puntuación será nomeado gañador do concurso. O fallo e a entrega de premios terá lugar o mesmo día da fase final.