



MONTES DE TOLEDO  
Denominación de Origen Protegida

## Cocina con los chefs revelación y la D.O. Montes de Toledo

### NORMAS DEL CONCURSO

La Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite Montes de Toledo organiza el concurso **“Cocina con los chefs revelación y la D.O. Montes de Toledo”**, con el objetivo de potenciar y dar a conocer la gastronomía de la provincia de Toledo, Capital Española de la Gastronomía 2016. En cuya despensa el aceite de oliva virgen variedad cornicabra de dicha D.O. es ingrediente fundamental.

La llamada “cocina de las tres culturas” de Toledo se caracteriza por sus influencias romanas, árabes, visigodas, judías y cristianas y por sus sabrosas especialidades palaciegas, campestres y conventuales. La ciudad fue, además, escenario de la publicación del primer tratado de cocina en lengua castellana, el *Libro de Guisados de Ruperto de Nola* (1529). Sin embargo, resulta ser, contradictoriamente, la menos conocida entre los españoles, como ha puesto de manifiesto una encuesta recientemente publicada por una conocida plataforma de comida a domicilio. El estudio, realizado entre más de 1.000 consumidores para investigar el grado de conocimiento de los usuarios en relación a la cocina típica de las 50 provincias, revela que, precisamente, la Capital Española de la Gastronomía es la gran ignorada, al no conocer los encuestados las especialidades toledanas más representativas.

### Objetivo

La D.O. Montes de Toledo, encargada de avalar la calidad de los aceites de oliva producidos bajo el amparo de la Denominación de Origen “Montes de Toledo” -la más antigua de las localizadas en Castilla-La Mancha- busca, con esta iniciativa, potenciar y dar a conocer la extensa y variada gastronomía de Toledo, en la que el aceite de oliva extra cornicabra perteneciente a esta D.O. cornicabra es la base.

El organismo premiará la mejor actualización de una receta representativa de la gastronomía de Toledo, presentada y cocinada en directo por alumnos de escuelas de hostelería de toda España y elaborada, además, con un ingrediente obligatorio: el AOVE variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo.

## Participantes

Los participantes, personas físicas residentes en España, mayores de 16 años, han de ser alumnos matriculados en el Curso de Hostelería y/o Restauración 2016/2017 en cualquier escuela de Hostelería y/o Restauración de España, tanto pública como privada.

## Desarrollo del concurso

El certamen consta de dos fases:

- 1. Eliminatoria.** En la que los participantes han de presentar una reinterpretación personal de un plato típico de la gastronomía de Toledo. Su propuesta de receta debe rescatar un bocado tradicional de la despensa de la región, en el que aplicarán su creatividad para adaptarlo a los gustos más actuales. **Siempre partiendo de un ingrediente básico y obligatorio: el aceite de oliva virgen variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo.**
  - El jurado seleccionará dos propuestas para decidir qué dos equipos pasarán a la final. Valorará las mejores recetas en términos de originalidad, creatividad, presentación, representatividad y complejidad técnica.
  - Los competidores podrán presentar su receta bien organizados por equipos (de no más de 2 personas) o bien a título individual.
    - Deberán cumplimentar el formulario de inscripción que será enviado por la secretaría del concurso a los participantes previa petición a [gastro@mtgap.net](mailto:gastro@mtgap.net)
    - Una vez completado dicho formulario, lo harán llegar, junto con su propuesta de receta, a la dirección de correo [gastro@mtgap.net](mailto:gastro@mtgap.net)
  - Se aceptará un máximo de dos recetas por participante (si compite a título personal) o por equipo.
  - La receta ha de presentarse en el formato de la ficha facilitada junto con una foto del plato o platos, en pdf.
  - La organización no aceptará ninguna solicitud que incumpla las normas indicadas o que se presenten fuera de plazo.
  - Los integrantes de equipos, en su caso, sólo pueden presentarse como miembros de un equipo determinado, no figurar en varios.
- 2. Final.** En esta fase, cada equipo deberá preparar una receta estrella de la gastronomía toledana, que será comunicada puntualmente desde la organización a los finalistas. Se trata de actualizar una especialidad clásica de la región, propuesta previamente por la asociación patrocinadora del evento y por un grupo escogido de profesionales de la restauración de Toledo. En este caso, el jurado valorará la sensibilidad de los participantes a la hora de resolver y poner al día una receta clásica.
  - **El ingrediente fundamental con el que los participantes trabajarán será el aceite de oliva virgen variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo.**

- Los concursantes deberán traer el plato previamente elaborado al espacio donde se desarrolla la final, de tal forma que allí puedan terminarlo y emplatarlo debidamente.
- Cada equipo será liderado por un chef de reconocida trayectoria:
  - **Javier Estévez** (Restaurante *La Tasquería de Javi Estévez*, Madrid), ex concursante del programa televisivo Top Chef y Cocinero Revelación 2016 en Madrid Fusión.
  - **Teresa Gutiérrez** (Restaurante *Azafrán*, Villarrobledo, Albacete), ex concursante del programa televisivo Top Chef y finalista, en 2013, al premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión.
- Además, cada uno de los chefs o capitanes de equipo traerá una especialidad de su restaurante, previamente elaborada con aceite variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo, que los participantes deberán terminar in situ y siguiendo las directrices de los profesionales, en lo que será una auténtica masterclass.
- La final tendrá lugar en un espacio vinculado a la gastronomía y en presencia del jurado y una selección de profesionales de los medios de comunicación, ubicado en Madrid y que se comunicará en su debido momento.

### Los premios

El principal premio para los chefs en ciernes es, sin duda, la oportunidad única de cocinar en equipo con dos profesionales de prestigio, como son Javi Estévez y Teresa Gutiérrez. De la mano de estos cocineros excepcionales, los competidores podrán gozar de una experiencia formativa única.

Además, el equipo o individuo cuya elaboración sea escogida como ganadora por el jurado por votación, recibirá el Primer Premio: 500€ en metálico.

El equipo o individuo que posicionado en segundo lugar recibirá un Segundo Premio de 300€ en metálico.

### El jurado

Se compone de varias personalidades relevantes del mundo de la gastronomía, especialmente en la región de Toledo, cuna del aceite D.O. Montes de Toledo variedad cornicabra:

- Enrique García-Tenorio, Director de Certificación de la Fundación Consejo Regulador de la D.O. Montes de Toledo.
- Juan Antonio Díaz, periodista y crítico gastronómico de la revista La Luna de Metrópoli (diario El Mundo).
- Iván Cerdeño, chef de El Carmen de Montesión (del Grupo El Bohío, en Toledo).
- Un representante de la Escuela de Hostelería de Toledo.

**Calendario:**

- Convocatoria del concurso: 3 de octubre hasta 28 de octubre.
- Fallo de los finalistas: 4 de noviembre.
- Competición final: 28 de noviembre.

**Uso promocional del concurso**

La participación en el concurso supone el consentimiento del participante para la difusión de sus creaciones, de su nombre y de la información facilitada por el candidato.

Los participantes autorizan a los organizadores a utilizar sus nombres y proyectos con fines publicitarios, de promoción o a través de una campaña nacional de prensa.

**Confidencialidad**

Los candidatos se comprometen a no divulgar las informaciones calificadas como confidenciales, incluso después de la finalización del concurso, independientemente cuales sean las causas.

Durante el periodo del concurso, los candidatos se comprometen ni a revelar ni a dejar que se revelen sus proyectos sin el permiso previo por escrito de D.O. Montes de Toledo.

Queda expresamente convenido que la confidencialidad no se aplica a la comunicación que se realice en las escuelas en las que estén adscritos los candidatos y más particularmente en las presentaciones de carácter pedagógico que se realicen en el seno de su escuela.

**Otras consideraciones:**

La D.O. Montes de Toledo no facilitará el transporte a los estudiantes en caso de residir fuera de Madrid para acudir a la fase final del concurso.

La organización no se hace responsable de cualquier eventual litigio entre los miembros del equipo.

Los participantes deben llevar a la final su propio equipo, ingredientes e instrumental para terminar el plato previamente elaborado por ellos y emplatarlo en las instalaciones donde se celebrará el evento. La organización informará a los finalistas en su debido momento de la dirección exacta del espacio donde se desarrollará la final.

La participación en este concurso implica la aceptación por parte de los candidatos de las bases de dicho certamen sin restricciones ni reserva de condiciones de participación.

Los organizadores se reservan el derecho de acortar, prorrogar, modificar o cancelar este concurso si las circunstancias lo requieren. Su responsabilidad no se vería comprometida en este caso.

Los finalistas autorizan expresamente a D.O. Montes de Toledo para utilizar sus datos personales con el fin de comprobar su pertenencia a una Escuela de Restauración y/o Hostelería.

A los efectos previstos en la Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de Protección Civil del Derecho al Honor, Intimidad Personal y Familiar y a la propia Imagen, se establece que los participantes que resulten finalistas de este concurso promocional, autorizan expresamente a D.O. Montes de Toledo a difundir, en los medios que estime conveniente, su nombre y apellido completo, fotografías y en general todos aquellos datos que pudieran requerirse con motivo de difundir esta promoción en los medios y en la forma en que el Organizador disponga, sin derecho a compensación alguna diferente de la entrega del premio. La negativa implicara la renuncia automática del premio.

Asimismo, los participantes autorizan expresamente a la D.O. Montes de Toledo a utilizar los nombres del ganador y finalistas o su imagen para que sean publicadas a través de Facebook, Twitter, su blog corporativo o cualquier otra plataforma en la que tenga presencia D.O. Montes de Toledo, sin que ello suponga derecho alguno de remuneración por tal reproducción o utilización.

**Derecho de exclusión:** La D.O. Montes de Toledo se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la presente promoción.

Quedan expresamente excluidas las personas que no cumplan con los criterios indicados en el apartado Requisitos, los empleados de D.O. Montes de Toledo y sus parientes en primer grado así como los empleados de aquellas empresas implicadas en la realización de este concurso y sus familiares en primer grado.