



III Concurso de recetas de cocina

¿En qué consiste? La empresa familiar salmantina Obleas Pan de Ángel organiza, a través de ARGÍ Comunicación y Ediciones CyL, el III concurso de recetas de cocina con Obleas Pan de Ángel destinado a restaurantes de Castilla y León en el que un jurado profesional elegirá la mejor elaboración en la que las Obleas Pan de Ángel jueguen un papel principal.

OBJETIVO DEL CONCURSO

- Hemos recogido el guante de **consumidores y cocineros que ya han dado el primer paso** ofreciendo en domicilios y restaurantes distintas versiones de platos en los que Pan de Ángel ha sido protagonista.
- La **oblea es un ingrediente destacado** debido a su fragilidad y delicadeza, capaz de fundirse con sólidos y líquidos y destacar y enriquecer sensorialmente a los sólidos. Además, aporta su componente crujiente.
- Esta gran versatilidad y el amplio abanico de opciones disponibles, sumado al éxito de la primera edición, nos han llevado a organizar el **III Concurso de recetas con Obleas Pan de Ángel**, donde cocineros de toda la región podrán poner a prueba su creatividad utilizando en su plato uno de los productos tradicionales más reconocidos de Castilla y León.

¿Se adapta la oblea a la cocina actual? Después de más de 150 años de historia, somos conscientes de que conservamos vivo un tesoro heredado que forma parte del patrimonio gastronómico de Salamanca y de Castilla y León: las Obleas Pan de Ángel. Si bien hemos mantenido durante más de un siglo la receta básica que caracteriza a la oblea, entendemos que **el futuro puede deparar nuevos escenarios culinarios y gastronómicos**. Como cualquier otro alimento, las materias primas y las cualidades organolépticas siempre estarán sujetas al perfil tradicional, pero no podemos estar al margen del momento que atraviesa la cocina en pleno siglo XXI. **La cocina actual insiste cada vez más en nuevos registros de dulce y salado y la sensación crujiente es un activo muy valorado.**

Fechas de inicio y finalización

La fecha de inicio de inscripción para la participación en el concurso será el 27 de marzo y se mantendrá abierta hasta el día 2 de octubre a las 10:00 am. A partir de ese momento, en los próximos 7 días naturales, el jurado seleccionará 5 platos, que pasarán a la gran final. **Esta final se le celebrará el día lunes 16 de octubre de forma presencial** y se darán a conocer las recetas ganadoras en la misma jornada.

REQUISITOS PARA PARTICIPAR

La participación es individual, gratuita y voluntaria y está destinada a los profesionales de la hostelería de todas las provincias de Castilla y León con responsabilidad o vínculo laboral a la cocina. Será preciso que **los participantes creen una receta utilizando las Obleas Pan de Ángel como ingrediente de peso** participando activamente en la receta. Los platos presentados deben ser de **creación propia y exclusiva** para el presente concurso.

MECÁNICA DEL CONCURSO

* *Primera fase*

Dentro de las fechas determinadas para la celebración del concurso, **los participantes deberán inscribirse en la sección "concurso" de la página web de Pan de Ángel** (www.pandeangel.com). Desde la organización se pondrán en contacto con ellos para que envíen un vídeo o selección de fotos de su receta con todos los pasos de la elaboración, así como un documento adjunto que explique la receta paso a paso junto al nombre del plato. En otro documento debe informar de su nombre completo, un teléfono de contacto y el restaurante en el que lleva a cabo su labor profesional como hostelero. También un breve currículum profesional en cocina.

* *Fase presencial*

Una vez resuelta la primera fase, **el jurado habrá elegido cinco recetas que deberán elaborarse de forma presencial. El cocinado se realizará de forma simultánea** entre los cinco finalistas, que tendrán un máximo de dos horas para terminar su plato. Una vez finalizado el cocinado, **los concursantes, de uno en uno, presentarán su plato al jurado**. Tras la deliberación, se anunciarán los **dos platos ganadores**.

NÚMERO DE GANADORES Y PREMIO

Entre los cinco platos seleccionados para la gran final presencial, el jurado elegirá **dos ganadores**.

El **primer premio** estará dotado con **1.200€**, mientras que el **segundo** clasificado percibirá **500€**.

El resto de finalistas contarán con un diploma y un premio de 100€ y se hará **mención especial a la receta "más original"**.

Todos los participantes de la fase presencial contarán con un bonus de desplazamiento.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Las recetas finalistas serán seleccionadas por un jurado designado por la empresa Obleas Pan de Ángel. Los miembros del jurado analizarán los distintos platos y hará una selección de finalistas atendiendo a distintos criterios:

- **Importancia de la presencia de las Obleas Pan de Ángel** en el conjunto del plato
- **Originalidad y creatividad** en la elaboración del plato
- Facilidad de **integración de la receta en la comanda** del restaurante

PENALIZACIONES Y DESCALIFICACIONES

Cualquier participante que no cumpla con los requisitos mencionados en los apartados anteriores puede ser descalificado del Concurso de Recetas de Cocina Obleas Pan de Ángel si así lo decidieran los miembros del jurado.

DERECHOS DE IMAGEN Y PROPIEDAD INTELECTUAL

Toda persona que participe en el Concurso de Recetas Obleas Pan de Ángel cede a Pan de Ángel y Argi Comunicación de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio. Del mismo modo, ceden de forma automática y definitiva todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin

limitación de tiempo ni de territorio.

Consienten automáticamente la utilización, publicación y reproducción sin limitación, por parte Pan de Ángel y Argi Comunicación de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido Internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que estos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.