

CONCURSO ALIMENTARTE

FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL ALIMENTARTE

1ª edición

Los próximos 30 y 31 de mayo de 2023 se realizará la 10ª edición del Foro Gastronómico Internacional Alimentarte. Una iniciativa organizada por la Fundación Corazón Verde en colaboración con el Basque Culinary Center, que contará con la participación de destacados chefs nacionales e internacionales y dará voz a las nuevas generaciones.

El Foro presenta una completa oferta de ponencias, mesas redondas, conversatorios y demostraciones de cocina dirigida a los actores del sector gastronómico, entusiastas y amantes de la gastronomía.

En el marco del Foro se realizará la 1ª edición del concurso Alimentarte, como un medio para fortalecer la competitividad y el posicionamiento de la gastronomía colombiana.

EL CONCURSO ALIMENTARTE

La 1ª edición del Concurso Alimentarte tendrá como protagonista a la despensa amazónica y sus productos agroindustriales. Con este concurso buscamos aportar al encadenamiento de los actores del sector gastronómico de Colombia, para ofrecer experiencias gastronómicas a partir de nuestra biodiversidad y cultura, y aportar al fortalecimiento de los medios de vida sostenibles de las comunidades en esta región del país.

Para lograrlo, es necesario que los futuros cocineros profesionales del país se vinculen y conozcan los productos que nuestra Amazonia ofrece, así como las historias de vida detrás de estos, y que desarrollen nuevas propuestas gastronómicas que pueden ir desde la tradición hasta la innovación.

OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Aumentar el consumo de los productos amazónicos para que estén presentes de forma cotidiana en la alimentación del país.
- Impulsar los productos agroindustriales de la Amazonía colombiana.
- Incentivar la cocina creativa y con identidad, que involucre a los diferentes actores de la cadena de valor del sector gastronómico colombiano, esta vez, haciendo visibles los productos de la región amazónica.
- Apoyar el impulso de la carrera profesional de cocineros nacionales y/o extranjeros residentes en el país.
- Coadyuvar en la formación gastronómica de estudiantes y profesionales del sector.
- Posicionar el concurso como un espacio para incentivar y apoyar la creatividad e innovación en el sector gastronómico colombiano.
- Sumar actividades de alto valor a un evento gastronómico de renombre.

JURADO CALIFICADOR

- Chef Marsia Taha – Chef del restaurante Gustu (La Paz, Bolivia)
Latin America's Rising Star Female Chef 2021 según la lista 50 Best Restaurants para Latinoamérica.

- Chef Virgilio Martínez – Chef y propietario del restaurante Central de Lima (Perú) Restaurante ubicado en el puesto No. 2 de la lista de los 50 Best Restaurants del Mundo y No. 1 en la lista 50 Best Restaurants de Latinoamérica.
- Chef Eneko Izkue – Chef (País Vasco – España) Profesor de Vanguardia Culinaria del Basque Culinary Center de España.
- Josimar Melo – Periodista Gastronómico y Vinícola del principal Diario Brasileño, Folha de S. Paulo. (Brasil) Presidente de la Academia de 50 Best Restaurants.

PREMIOS

Los ganadores del concurso serán divulgados en las redes sociales de Alimentarte, y tendrán además la posibilidad de ganar los siguientes premios.

1º Premio - Curso de técnicas culinarias de vanguardia en el Basque Culinary Center.

El curso online de Técnicas Culinarias de Vanguardia está diseñado para que adquieras conocimientos de las técnicas moleculares con una visión de innovación y creatividad, **valorado en €1950.**

2º Premio – Práctica Estudiantil no remunerada en Harry Sasson

Por 1 semana, el ganador podrá realizar una práctica estudiantil no remunerada en uno de los restaurantes más importantes de Colombia. Redimible hasta 31 de diciembre de 2023. Requisito: ser mayor de edad y cumplir con los requerimientos de ley (convenio con entidad educativa, carta de presentación del estudiante, pago ARL por estudiante y documento de identidad) y demás que por ley sean exigibles al momento de esta.

3º Premio - Disfruta de Davivienda Restaurant Tour by Alimentarte

Dos entradas a la cena del Davivienda Restaurant Tour ofrecida por el chef anfitrión del Restaurante Pajares Salinas, José Augusto Pajares quien cocinará junto al chef peruano Jaime Pesaque del restaurante Mayta (Lima-Perú) y Christopher Blackbourn. Ellos ejecutarán un menú degustación entre 5 y 6 platos que hará parte de una maravillosa experiencia gastronómica.

Fecha y lugar del evento: Bogotá, restaurante **Pajares Salinas**, jueves **1 de junio** de 2023 a las 7 pm.

4º Premio – Premio en efectivo

Entrega de \$300.000 en efectivo.

NORMAS DEL CONCURSO – 1ª FASE, ELECCIÓN DE FINALISTAS (4)

La primera fase del concurso se regirá por las siguientes normas:

- El concursante deberá inscribirse online diligenciando el formulario de inscripción disponible en <https://foroalimentarte.com/>
- El concursante deberá ingresar sus nombres y apellidos completos
- El concursante deberá incluir al menos los siguientes datos de contacto:
 - o Celular / WhatsApp
 - o E-mail
 - o Dirección
 - o Institución académica a la que pertenece
- El concursante deberá crear una receta para cuatro (4) personas
- La receta deberá incluir como mínimo la siguiente información:

- o Nombre de la preparación
- o Identificación del o de los ingredientes amazónicos
- o Aporte social y cultural del plato
- o Ingredientes con sus respectivas cantidades
- o Modo de preparación o paso a paso
- o Equipos y menaje requeridos para la preparación
- o Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG, con un tamaño entre 1 y 5 MB.

NORMAS DEL CONCURSO – 2ª FASE, ELECCIÓN DE GANADORES

La segunda fase del concurso se regirá por las siguientes normas:

- Los cuatro finalistas del premio presentarán su preparación y sustentarán su trabajo ante el jurado el día 31 de mayo en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte.
- Cada finalista deberá llevar la preparación lista para que solo sea necesario regenerar y montar el plato durante la presentación ante el jurado.
- Cada finalista tendrá 20 minutos para realizar el montaje de la elaboración y hacer la presentación y defensa de su receta.
- El plato será puntuado según la presentación, el sabor y la importancia del producto amazónico en su elaboración.
- Los cuatro finalistas deberán informar al Concurso, a más tardar el 25 mayo máximo hasta las 23:59 pm, sobre sus requerimientos de equipos y utensilios para la elaboración de la receta, y validar su disponibilidad con la organización.

Tenga en cuenta:

- Cada finalista deberá aportar los ingredientes y la vajilla que requiere para presentar el plato.
- Cada finalista podrá contar con la ayuda de dos personas que lo acompañen o podrá solicitar el apoyo de dos asistentes de cocina que la organización pondrá a su disposición. En caso de requerir este apoyo, deberá solicitarlo a más tardar el 25 de mayo de 2023.
- El finalista y sus acompañantes deberán ir uniformados. El finalista con el uniforme de su institución académica.

BASES GENERALES DEL CONCURSO

¿Quiénes se pueden presentar?

La inscripción está abierta a todos los estudiantes (nacionales o extranjeros residentes en Colombia) que estén cursando gastronomía o turismo en cualquier institución académica del país.

¿Cuánto cuesta?

La participación en el concurso es gratuita.

¿Dónde me inscribo?

La inscripción será online a través del formulario de inscripción disponible en <https://foroalimentarte.com/>

¿Cuándo podré inscribirme?

La inscripción abre el 28 de abril y cierra el 8 de mayo de 2023 a las 23:59h.

¿Cómo envío mi propuesta?

La propuesta deberá diligenciarse directamente en formulario del concurso que encontrará en <https://foroalimentarte.com/>

¿Cuáles son los criterios para la elección de los finalistas?

Una vez cerradas las inscripciones, se elegirán cuatro (4) finalistas según los siguientes criterios:

- Que el producto amazónico sea la materia prima principal
- Creatividad en el uso del producto amazónico
- Aporte social y cultural del plato: que apoya la conservación del Bosque de la región y/o impulsa medios de vida sostenibles para comunidades del territorio y rescata tradiciones del territorio.
- Presentación y sabor

¿Cuándo se publicarán los finalistas?

Los cuatro (4) finalistas que participarán en la final se darán a conocer en la página web <https://foroalimentarte.com/> y a través de las redes sociales @alimentartefcv el **día 23 de mayo de 2023**. Además, se notificará a los finalistas por correo electrónico y/o por teléfono.

Si algún finalista reside fuera de Bogotá, deberá asistir personalmente y correr con los costos de traslado, alojamiento y alimentación necesarios para la presentación y sustentación de su trabajo ante el jurado el día 31 de mayo de 2023 en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte que se realizará en Bogotá.

¿Cuándo se anunciarán los ganadores?

Un jurado calificador seleccionará a los cuatro finalistas que elaborarán sus propuestas el día del concurso, **31 de mayo de 2023**.