

RETO ALIMENTARTE 2024

2ª edición

Los próximos 28 y 29 de mayo de 2024 se realizará la 11ª 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 Gastronómico Internacional Alimentarte es un espacio donde año a año se debaten temas de actualidad y gran relevancia, permitiendo con ello impulsar la innovación, competitividad y sostenibilidad de los actores del sector gastronómico colombiano. Las ponencias, mesas de dialogo, talleres y demos de cocina y mixología son algunos de los formatos presentes en el encuentro académico especializado.

En su 11ª edición, el Foro buscará resaltar la diversidad de productos de la región caribe colombiana e impulsar la apropiación e inclusión de estos en procesos de innovación culinaria. Contará con más de 30 invitados especiales, entre ellos, reconocidos chefs nacionales e internacionales, académicos, periodistas gastronómicos, foodies y expertos de la gastronomía a nivel mundial.

En el marco del Foro se realiza el **reto Alimentarte**, como un medio para promover la innovación en Colombia y la inclusión de productos autóctonos que representan nuestra cultura e identidad en preparaciones gastronómicas de alto nivel.

EL RETO ALIMENTARTE

Este año la 2ª edición del reto Alimentarte tendrá como protagonista la despensa natural del caribe colombiano. Con este concurso buscamos fomentar la innovación y creatividad en los futuros cocineros del país, por ello, podrán participar todos los estudiantes (nacionales o extranjeros residentes en Colombia) que estén cursando gastronomía o turismo en cualquier institución de educación del país.

Los concursantes deberán desarrollar propuestas innovadoras que incluyan un producto del caribe colombiano como su ingrediente principal para crear una experiencia gastronómica que represente nuestra biodiversidad.

El reto propende impulsar el encadenamiento de los productores locales de la región caribe con las preparaciones que concursaran para 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 investiguen, experimenten y conozcan los productos que nuestro caribe ofrece, y las historias de vida detrás de estos. Las propuestas gastronómicas que se presenten deberán contar una historia que una las comunidades productoras, sus tradiciones y la innovación.

OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Fomentar la inclusión y consumo de los productos del caribe en las ofertas gastronómicas en el país.

- Incentivar la cocina creativa y con identidad cultural, que involucre a los diferentes actores de la cadena de valor del sector gastronómico colombiano, esta vez, haciendo visibles los productos y productores de la región caribe.
- Impulsar de la carrera profesional de cocineros nacionales y/o extranjeros residentes en el país.
- Contribuir en la formación gastronómica de estudiantes y profesionales del sector.
- Posicionar el reto Alimentarte como un espacio para incentivar la creatividad e innovación en el sector gastronómico colombiano.
- Sumar actividades de alto valor a un evento gastronómico de renombre.

JURADO CALIFICADOR

1. **Leonor Espinosa (Chef, Restaurante LEO)**

Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's 50 Best Restaurant (2022), ocupa el puesto No. 45 entre los 100 mejores chefs del mundo según la lista The best Chef Award (2023).

2. **Margarita Bernal (Periodista, Colombia)**

Periodista gastronómica para revistas como El Gourmet, Jet Set, Luxury, Cocina Semana, Avianca, Diners, Gourmet Vivir Bien en Panamá, Casa Viva Cocina y otras más

3. **Catherine Contreras (Periodista, Perú)**

Es cofundadora de La Higuera, plataforma digital que se propone visibilizar el trabajo de la mujer en la gastronomía.

4. **Harry Sasson (Chef, Restaurante Harry Sasson)**

Uno de los cocineros y empresarios del sector gastronómico más exitosos de Colombia. Ocupa el puesto N° 98 de la lista Latin America's 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 Puesto - 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 (ver aquí detalles del curso).**

2º Puesto – Premio en efectivo

Entrega de \$1.500.000 en efectivo.

3º Premio - Disfruta de Davivienda Restaurant Tour by Alimentarte

Dos entradas a una de las cenas del Davivienda Restaurant Tour, donde vivirán una experiencia gastronómica de 5 y 6 pasos, desarrollada a 6 manos entre un chef anfitrión del restaurante, un chef reconocido internacional y un nuevo talento colombiano. **Las entradas están valoradas en \$740.000.**

Fecha y lugar del evento: jueves **30 de mayo** de 2024 a las 7 pm, restaurante por confirmar.

NORMAS DEL CONCURSO – 1ª FASE, ELECCIÓN DE FINALISTAS (3)

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

- Inscripción online diligenciando el formulario de inscripción disponible en <https://foroalimentarte.com/>
- Presentar una receta de su autoría creada para cuatro (4) personas. La receta deberá incluir como mínimo la siguiente información:
 - Nombre de la preparación
 - Identificación del o de los ingredientes del caribe colombiano
 - Aporte social y cultural del plato
 - Ingredientes con sus respectivas cantidades
 - Modo de preparación o paso a paso
 - Equipos y menaje requeridos para la preparación
 - Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG, con un tamaño entre 1 y 5 MB.
- **Criterios de selección:**
 - Protagonismo y uso del producto de la región caribe en la preparación
 - Armonía en el uso de ingredientes (balance)
 - Coherencia de la receta
 - Creatividad de la preparación
 - Presentación del plato
 - Utilización adecuada de técnicas en la preparación
 - Aporte social, ambiental y/o cultural del plato
- **Fecha de inicio concurso:** sábado, 20 de abril de 2024.
- **Fecha de cierre (último día de inscripción):** lunes, 6 de mayo de 2024, 23:59 h.
- **Selección de los finalistas:** Un equipo de cuatro (4) pre jurados revisarán las propuestas y realizarán un proceso de selección para escoger a los 3 ganadores.
- **Publicación de los seleccionados:** martes 21 de mayo de 2024. El listado de los ganadores será publicado en la página web del Foro, en redes sociales y todos los participantes serán notificados del resultado.

NORMAS DEL CONCURSO – 2ª FASE, ELECCIÓN DE GANADORES

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

- Los tres finalistas del premio presentarán su preparación y sustentarán su trabajo ante el jurado el día 29 de mayo en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte.
- Los tres finalistas deberán informar al concurso, a más tardar el 22 de 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.
- 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 22 de mayo de 2024.
- El finalista y sus acompañantes deberán ir con el uniforme de la institución en donde estudia.
- 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 15 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 de la región caribe en su elaboración.
- Basado en la puntuación recibida, se determinará el ganador del reto, y los otros dos finalistas se les clasificará en el segundo y el tercer puesto para el otorgamiento de los premios.

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 20 de abril y cierra el 6 de mayo de 2024 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 tres (3) finalistas según los siguientes criterios:

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

¿Cuándo se publicarán los finalistas?

Los tres (3) 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 21 de mayo de 2024**. 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 29 de mayo de 2024 en el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte que se realizará en Bogotá.

¿Cuándo se anunciarán los ganadores?

Un jurado calificador seleccionará a los tres finalistas que elaborarán sus propuestas el día del concurso, **29 de mayo de 2024**.