XXXIX Jornada Universitària de Gastronomia

32è Concurs de Cuina Jove de Catalunya

Innovant la cuina tradicional

Dimecres 25 d'Abril de 2018

organitza:

HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
DIRECCIÓ HOTELERA I ARTS CULINÀRIES

col·labora:

Generalitat de Catalunya

CATALUNYA

Acadèmia catalana de gastronomia i nutrició

IGCAT INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

Ajuntament de Sant Pol de Mar

PRESENTACIÓ

L'esdeveniment

Des de 1980, i sense interrupció, l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar organitza **la Jornada Universitària de Gastronomia** (antigues Jornades Gastronòmiques del Maresme) i, des de 1987, el **Concurs de Cuina Jove de Catalunya**. Es tracta de l'acte acadèmic gastronòmic i del concurs de cuina més antic celebrat a Catalunya ininterrompudament.

Des de l'edició de l'any 2016, el guanyador absolut del concurs representarà a Catalunya a la fase final de **l'European Young Chef Award**, que se celebrarà els dies 25 i 26 de novembre de 2018 al Galway International HoteL School (GMIT, Irlanda).

La temàtica

La temàtica escollida de la present edició és **"Innovant la Cuina Tradicional".** Tant el concurs com la classe magistral del cuiner convidat versarà sobre aquesta temàtica.

El cuiner convidat

Cada una de les seves edicions versa sobre un producte o una temàtica i es convida a un cuiner o cuinera de prestigi. En la present edició, el cuiner escollit és **l'Oriol Castro.**

Oriol Castro (1974) és considerat com un dels millors cuiners del món per Ferran Adrià, amb qui va treballar des de 1996 fins a 2011, sent el darrer Cap de Cuina d'elBulli. A l'abril de 2012, conjuntament amb Mateu Casañas i Eduard Xatruch, endagà la seva singladura amb el restaurant Compartir i posteriorment, al desembre de 2015, amb Disfrutar, guardonat amb la segona Estrella Michelin el 2018.

La seva cuina es defineix com a atrevida, divertida i moderna, d'estil avantguardista i amb una marcada personalitat mediterrània que ha transitat de la cuina moderna i senzilla de Compartir a l'experiència basada en l'alta gastronomia de Disfrutar.

A part de presidir el concurs el xef farà també una demostració de cuina pels estudiants de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar i pels participants al concurs.

PROGRAMA DE LA JORNADA

Dimecres 25 d'Abril de 2018

08:00h Arribada dels concursants

08:15h Presentació del Concurs

08:30h Inici del Concurs

- 11:00h Presentació dels plats al Saló Llevant
- 12:30h Fi del Concurs i deliberació del Jurat
- 13:00h Entrega dels guardons

13:30h Dinar al Restaurant de l'Hotel-Escola

15:30h Demostració de cuina del xef Oriol Castro

17:30h Fi de la Jornada

GUARDONS

PREMI ABSOLUT

Atorgat per l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar.

PREMI A LA DESTRESA I MILLOR TÈCNICA D'ELABORACIÓ

Atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

PREMI A LA IMAGINACIÓ I CREATIVITAT

Atorgat per la Generalitat de Catalunya.

PREMI A LA MILLOR PRESENTACIÓ

Atorgat per l'Excel·lentíssim Ajuntament de Sant Pol de Mar.

MEMBRES DEL JURAT

SR. ORIOL CASTRO

Oriol Castro (1974) es considerat com un dels millors cuiners del món per Ferran Adrià, amb qui va treballar des de 1996 fins a 2011, sent el darrer Cap de Cuina d'elBulli. A l'abril de 2012, conjuntament amb Mateu Casañas i Eduard Xatruch, endagà la seva singladura amb el restaurant Compartir i posteriorment, al desembre de 2015, amb Disfrutar, guardonat amb la segona Estrella Michelin el 2018.

La seva cuina es defineix com a atrevida, divertida i moderna, d'estil avantguardista i amb una marcada personalitat mediterrània que ha transitat de la cuina moderna i senzilla de Compartir a l'experiència basada en l'alta gastronomia de Disfrutar.

SR. RAMON SERRA
President del Consell de Direcció de l'H-E StPOL.

SR. CARLES VILARRUBÍ
President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

SR. JOSEP VILELLA
Gastrònom i membre del grup "5 a taula" de La Vanguardia.

DR. QUIM SALVI i MAS
Rector de la Universitat de Girona.

DR. JOSE ANTONIO DONAIRE
Vicerector de la Universitat de Girona.

DRA. DIANE DODD
Directora IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

SR. FERNANDO TODA
Saber y Sabor. Grupo Vilbo.

BASES DEL CONCURS

1. Hi podran concursar **estudiants o professionals de la cuina menors de 28 anys, residents a Catalunya.**

2. El plat a realitzar serà de **lliure elecció amb productes de temporada** que, de forma habitual, es trobin als mercats. Necessàriament totes les receptes es realitzaran considerant que a la finalització del plat el cost sigui assequible i competitiu a qualsevol carta o menú d'un restaurant. Les matèries primeres i els ingredients a utilitzar no superaran els 12€ per a 4 persones. **Els participants podran portar les eines que creguin adients per a la realització del plat.**

3. El plat haurà d'estar inspirat en la temàtica escollida per la present edició: **"Innovant la cuina tradicional"**. El participant haurà d'innovar, modernitzar, una recepta tradicional de la cuina catalana, adaptant-la a la cuina d'avantguarda.

4. Els participants enviaran, **abans del dia 12 d'abril**, la següent informació via e-mail a: alfons.llorente@santpol.edu.es. Hauran d'indicar: nom, cognoms, data de naixement, lloc de treball i posició (en cas que sigui professional) o nom de l'escola on segueix estudis, telèfon i e-mail de contacte, recepta, ingredients del plat, escandall en format Excel i una fotografia del plat.

5. En cap cas la confecció del plat sobrepassarà les **2 hores i 30 minuts de realització**. **No es podrà portar al concurs cap elaboració prèvia.**

6. El **Jurat** valorarà l'actualització d'una **recepta tradicional, la tècnica en l'elaboració de la recepta, el producte o plat final i l'explicació o *storytelling* dels plats**.

7. El Consell de Direcció de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, segons proposta del professor-xef de cuina, seleccionarà els finalistes que passaran a la **fase final** del dia **25 d'abril de 2018**. El dia **13 d'abril**, es comunicarà als finalistes el seu pas a la fase final.

8. El **25 d'abril** es presentaran els **concursants finalistes** que hagin estat convocats, els quals hauran de fer el plat seleccionat per a **4 persones, entre les 9:30h i les 12:00h.**

9. Els participants hauran de **presentar el plat amb el material i la vaixella preparats per l'escola organitzadora.**

10. Els **finalistes aniran uniformats durant tot el procés del concurs** utilitzant els següents vestits: jaqueta de cuina, pantaló de cuina i barret de cuina. El davantal serà proporcionat per l'escola organitzadora.

11. El veredicte del **Jurat** serà inapel·lable.

INSCRIPCIÓ

La inscripció dels alumnes d'escoles de cuina-hostaleria es farà mitjançant correu electrònic: alfons.llorente@santpol.edu.es

En quant als professionals que no procedeixen d'escola, la inscripció es farà mitjançant el formulari de la web www.concurscuinajove.cat, on hauran de presentar una recepta seguint les bases del concurs, i escollit 2 dels ingredients principals i 5 del Mercat/Rebost

MÉS INFORMACIÓ

Organització:

Alfons Llorente, Cap de Cuina de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar

Email: alfons.llorente@santpol.edu.es

Telèfon: 93 760 02 12

www.concurscuinajove.cat

Organitza:

HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
DIRECCIÓ HOTELERA I ARTS CULINÀRIES

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS 2018 HOSPITALITY & LEISURE MANAGEMENT TOP 50

Founding member Hotel Schools of Distinction a global network

ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
Centre adscrit: Universitat de Girona

CENTRE DE GASTRONOMIA I RESTAURACIÓ HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR
Centre autoritzat per: Generalitat de Catalunya Departament d'Ensenyament

Semifinals de Catalunya de:

European Young Chef Award 2017

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya

CATALUNYA

Acadèmia catalana de gastronomia i nutrició

IGCAT INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

Ajuntament de Sant Pol de Mar