

XXXIX

Jornada Universitaria
de Gastronomia

32^o Concurs de Cocina Joven
de Catalunya

Innovación en la cocina tradicional

Miércoles 25 de Abril de 2018

organiza:



HOTEL-ESCUELA
DE SANT POL DE MAR
DIRECCIÓN HOTELERA
Y ARTES CULINARIAS

colabora:



PRESENTACIÓN

El Evento

Desde 1980, y sin interrupción, el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar organiza la **Jornada Universitaria de Gastronomía** (antiguas Jornadas Gastronómicas del Maresme) y, desde 1987, el **Concurso de Cocina Joven de Catalunya**. Se trata del acto académico gastronómico y del concurso de cocina más antiguo que se celebra en Cataluña ininterrumpidamente.

Desde la edición del año 2016, el ganador absoluto del concurso representará a Catalunya en la fase final del **European Young Chef Award**, que se celebrará durante el otoño de 2018 en el Galway International Hotel School (GMIT, Irlanda) los días 25 y 26 de noviembre del mismo año.

La temática

La temática escogida de la presente edición es **“Innovando la cocina tradicional”**. Tanto el concurso como la clase magistral del chef invitado versarán sobre esta temática.

El chef invitado



Cada una de sus ediciones versa sobre un producto o temática y se invita a un cocinero o cocinera de prestigio. En la presente edición, el chef escogido es **Oriol Castro**.

Oriol Castro (1974) ha sido considerado uno de los mejores chefs del mundo por Ferran Adrià, con quien trabajó desde 1996 hasta 2011, siendo el último Jefe de Cocina de elBulli. En abril de 2012 inicia, junto a Mateu Casañas y Eduard Xatruch, su propia andadura con el restaurante Compartir, al que siguió Disfrutar en diciembre de 2014 que en 2018 ha obtenido su segunda Estrella Michelin.

Su cocina se define como atrevida, divertida y moderna, de estilo vanguardista y de marcada personalidad mediterránea que ha transitado de la cocina moderna y sencilla de Compartir a la experiencia basada en la alta gastronomía de Disfrutar.

Además de presidir el concurso, Oriol Castro también hará una demostración de cocina para los estudiantes del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar y para los participantes al concurso.

PROGRAMA DE LA JORNADA

Miércoles 25 de abril de 2018

08:00h Llegada de los concursantes

08:15h Presentación del Concurso

08:30h Inicio del Concurso

11:00h Presentación de los platos en el Saló Llevant

12:30h Fin del Concurso y deliberación del Jurado

13:00h Entrega de los galardones

13:30h Almuerzo en el Restaurant del Hotel-Escuela

15:30h Demostración de cocina del chef Oriol Castro

17:30h Fin de la Jornada

GALARDONES

PREMIO ABSOLUTO

Otorgado por el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar.

PREMIO A LA DESTREZA Y MEJOR TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Otorgado por la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

PREMIO A LA IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD

Otorgado por la Generalitat de Catalunya.

PREMIO A LA MEJOR PRESENTACIÓN

Otorgado por el Excelentísimo Ajuntament de Sant Pol de Mar.

MIEMBROS DEL JURADO

SR. ORIOL CASTRO

Oriol Castro (1974) ha sido considerado uno de los mejores chefs del mundo por Ferran Adrià, con quien trabajó desde 1996 hasta 2011, siendo el último Jefe de Cocina de elBulli. En abril de 2012 inicia, junto a Mateu Casañas y Eduard Xatruch, su propia andadura con el restaurante Compartir, al que siguió Disfrutar en diciembre de 2014 que en 2018 ha obtenido su segunda Estrella Michelin.

Su cocina se define como atrevida, divertida y moderna, de estilo vanguardista y de marcada personalidad mediterránea que ha transitado de la cocina moderna y sencilla de Compartir a la experiencia basada en la alta gastronomía de Disfrutar.

SR. RAMON SERRA

Presidente del Consejo de Dirección del I'H-E StPOL.

SR. CARLES VILARRUBÍ

Presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

SR. JOSEP VILELLA

Gastrónomo y miembro del grupo "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 CONCURSO

1. Podrán participar **estudiantes o profesionales de la cocina menores de 28 años, residentes en Cataluña.**
2. El plato a realizar será de **libre elección con productor de temporada** que, de manera habitual, se encuentren en los mercados. Necesariamente todas las recetas se realizarán considerando que, una vez acabado el plato, el coste sea asequible y competitivo en cualquier carta o menú de un restaurante. Las materias primas y los ingredientes a utilizar no superaran los 12€ para 4 personas. **Los participantes podrán traer las herramientas que crean convenientes para la realización del plato.**
3. El plato tendrá que estar inspirado en la temática escogida para la presente edición: **“Innovando la cocina tradicional”**. El participante deberá innovar, modernizar, una receta tradicional de la cocina catalana, adaptándola a la cocina de vanguardia.
4. Los participantes enviarán, **antes del día 12 de abril**, la siguiente información vía email a: alfons.llorente@santpol.edu.es. Deberán indicar: nombre, apellidos, fecha de nacimiento, lugar de trabajo y posición (en caso de que sea profesional) o nombre de la escuela donde sigue los estudios, teléfono y email de contacto, receta, ingredientes del plato, escandallo en formato Excel y una fotografía del plato.
5. En ningún caso la confección del plato sobrepasará las **2 horas y 30 minutos de realización**. **No se podrá traer al concurso ninguna elaboración previa.**
6. El **Jurado** valorará la actualización de una **receta tradicional, la técnica en la elaboración de la receta, el producto o plato final y la explicación o storytelling de los platos.**
7. El Consejo de Dirección de la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar, según propuesta del profesor-chef de cocina, seleccionará a los finalistas que pasarán a la **fase final** del concurso del día **25 de abril de 2018**. El día **13 de abril**, se comunicará a los finalistas su pase a la fase final.
8. El **25 de abril** se presentarán los **concursantes finalistas** que hayan sido convocados, los cuales deberán hacer el plato seleccionado para **4 personas, entre las 9:30h y las 12:00h.**

9. Los participantes **deberán presentar el plato con el material y la vajilla preparados por la escuela organizadora.**
10. Los **finalistas irán uniformados durante todo el proceso del concurso** utilizando los siguientes vestidos: chaqueta de cocina, pantalón de cocina y gorro de cocina. El delantal será proporcionado por la escuela organizadora.
11. El veredicto del **Jurado** será inapelable.

INSCRIPCIÓN

La inscripción de los alumnos de escuelas de cocina-hostelería se hará mediante correo electrónico a: alfons.llorente@santpol.edu.es

En cuanto a los profesionales que no proceden de escuela, la inscripción se hará mediante el formulario de la web www.concurscuinajove.cat, en que tendrán que presentar una receta siguiendo las bases del concurso, y escogiendo 2 de los ingredientes principales y 5 del mercado-despensa.

MÁS INFORMACIÓN

Organización:

Alfons Llorente, Jefe de Cocina del Hotel-Escola de Sant Pol de Mar

Email: alfons.llorente@santpol.edu.es

Teléfono: 93 760 02 12

www.concurscuinajove.cat

Organiza:



**HOTEL-ESCUELA
DE SANT POL DE MAR**

DIRECCIÓN HOTELERA
Y ARTES CULINARIAS



Founding member



ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito:



CENTRO DE GASTRONOMÍA
Y RESTAURACIÓN
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro
autorizado por:



Semifinales de



Catalunya de:



European Young
Chef Award 2017

Con el soporte de:



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Sant Pol de Mar