



BASES CERTAMEN GASTRONÓMICO DE LA TRUCHA 2025

1. Presentación

La Asociación de Hostelería de León, con la colaboración del Ayuntamiento de León convocan la 58 Edición del “Certamen Gastronómico de la Trucha 2025”.

El evento es un certamen gastronómico profesional para elegir la mejor creación del país elaborada con trucha.

Se celebrará el lunes 2 de junio por la tarde en el Hotel Barceló Conde Luna, en León, y cada plato será puntuado por un prestigioso jurado nacional, pudiendo participar cualquier profesional de cualquier lugar del país que represente a un restaurante abierto y con cocina en sus instalaciones.

2. Objetivo

Con este evento, se pretenden promocionar la trucha como producto interesante desde un punto de vista nutricional, sostenible y saludable, pero dándole valor añadido, impulsando elaboraciones creativas y de producto, con el objetivo de que los consumidores aprecien y diferencien las buenas elaboraciones.

Además, se trata de animar y dinamizar la hostelería que se esfuerza y que gusta de cuidar los ingredientes y preparaciones.

3. Difusión

La celebración del certamen será divulgada a través de medios de comunicación (prensa, radio...) y soportes promocionales propios, así como en las redes sociales de las entidades impulsoras (Asociación de Hostelería de León) y las propias del certamen.

4. Fechas de inscripción y celebración.

El plazo de inscripción será del **25 de abril al 21 de mayo**, al ambos inclusive, siendo el número máximo de plazas reservadas para la final del certamen de 12 establecimientos de toda España.

Todos aquellos que quieran inscribirse deberán hacerlo en la web **certamengastronomicodelatrucha.com** rellenando el formulario facilitado para ello.

El proceso de inscripción constará de una **fase de preinscripción**. En ese primer paso, no será necesario indicar la receta ni el nombre del plato, pero con posterioridad y antes de que finalice el plazo de inscripción sí se les solicitará a los participantes una **foto, los ingredientes y la receta del plato**, quedando formalizada dicha inscripción una vez se hayan compartido todos los materiales requeridos por la organización.

La participación es gratuita para todo el mundo.

Correrán a cargo de la organización del certamen los **gastos de desplazamiento** (con una bolsa de viaje de 100 € para aquellos establecimientos de fuera de la provincia que estén a menos de 500 km y de 150 € para aquellos establecimientos cuya distancia a León sea superior) y una noche de alojamiento de dos personas de cada establecimiento en habitación compartida para los finalistas de fuera de la provincia de León.

Para la tramitación de dicha bolsa de viaje, la organización solicitará al participante finalista los siguientes datos personales: nombre, apellidos, teléfono, correo electrónico, DNI o CIF y número de cuenta.

El establecimiento quedará oficialmente inscrito cuando proceda a enviar a la organización tanto el formulario como las fotografías y descripción de la receta.

La organización confirmará a cada inscrito su participación por las vías de contacto habilitadas en el certamen.

5. Concurso

Se realizará el **lunes 2 de junio** a las 16:00 horas en el Barceló León Conde Luna (Avda. Independencia, 7). Los finalistas se conocerán el **26 de mayo**, valorados por el jurado y una vez hayan chequeado las técnicas utilizadas, las fotos e ingredientes. El criterio para elegir los finalistas estará basado en los siguientes parámetros:

1. Estética del plato, 5 puntos.
2. Originalidad de la creación, 5 puntos.
3. Complejidad, 10 puntos.

Se detallarán más adelante en las bases dichos parámetros.

El día de la final se realizará el sorteo para determinar el orden de salida para el cocinado y la degustación en la cata ciega.

La entrega de premios será a las 19:30 horas en el restaurante Nimú Azotea, espacio ubicado dentro del mismo hotel Barceló Conde Luna.

6. Premios

El ganador del concurso recibirá un premio de 2000€ (DOS MIL EUROS), existiendo un segundo premio de 1000 € (MIL EUROS) y un tercero de 500 € (QUINIENTOS EUROS).

Debido al alto nivel de los establecimientos participantes en los últimos años y ante la posibilidad de que surjan dudas como novedad la organización podrá solicitar una visita en fecha consensuada con el restaurante para degustar el plato presentado a concurso. Esto permitirá resolver dudas ante recetas de similar nivel de complejidad y ser más justos en la elección de los finalistas.

7. Participantes, condiciones y cuota de inscripción.

El certamen está abierto a establecimientos hosteleros de toda España.

Podrán participar restaurantes, gastrobares, winebar... y cualquier local que tenga un comedor donde servir platos cumpliendo las normas sanitarias y disponga de cocina propia en el mismo local.

8. Características del concurso

Las características que deben reunir las creaciones para poder participar y por lo tanto optar a premio son las siguientes:

- a- Puede participar en el concurso **cualquier propuesta cuyos ingredientes integrantes sean todos comestibles**, estando presente entre ellos la trucha.
- b- En este certamen se busca estimular la creatividad, pero dándole mucha importancia al sabor en los platos y al equilibrio entre los diferentes ingredientes.
- c- Todos los concursantes **deberán cumplir la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria** a la hora de elaborar sus propuestas.
- d- El peso máximo permitido del plato elaborado será de 200 gramos.
- e- Cada participante deberá llevar sus utensilios, ingredientes y platos de presentación.

9. Jurado del certamen

Estará compuesto por 5 personas, entre las que estarán representados **prestigiosos cocineros** nacionales, que serán los encargados de probar y valorar todas las propuestas que se presenten a concurso, con el objetivo de establecer la clasificación final en función de:

- **Presentación o fase visual:** se valorará la disposición de los ingredientes y su atractivo desde el punto de vista visual (3 puntos).
- **Originalidad:** la creatividad también se valora. Esto implica nuevas elaboraciones o la interpretación de recetas de toda la vida con una visión actual (2 puntos).
- **Sabor o fase gustativa:** comprende todos los parámetros relacionados con las sensaciones que se producen en la boca. Debe predominar el conjunto y el equilibrio entre los ingredientes, que sea gustoso (10 puntos)
- **Impresión general:** se incluyen el resto de los parámetros, ya sean aromáticos, virtudes y/o defectos, y otras características no comprendidas en los parámetros anteriores (5 puntos).

La puntuación total será por tanto sobre 20 puntos. Se otorgará un +2 puntos extra al plato que más haya gustado a cada miembro del jurado y un +1 punto extra al segundo plato más valorado por cada uno.

10. Aceptación de las Bases

La inscripción como participante en este certamen implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. Los participantes permiten con esta aceptación la incorporación al fichero de restaurantes Hostelería de León y el resto de los colaboradores del certamen.

León 25/04/2025

