

V CONCURSO NACIONAL GASTRONÓMICO DE QUESOS LA CASOTA  
La Solana (Ciudad Real)  
FINAL EN MADRID FUSSIÓN 2020

Quesos La Casota, conocida firma quesera, famosa por la seriedad y conocimiento de sus elaborados, (desde la cría del ganado propio y seguimiento personal de la familia diariamente, hasta la sus instalaciones adecuadas con los últimos adelantos técnicos y sanitarios sin perder un ápice de su ancestral tradición y sabor del queso manchego de alta gama) convoca, un año más su concurso de crema de queso. Y lo hace con el objetivo de integrar uno de sus productos estrella

En 2015 surgió este certamen nacional organizado por la fabrica quesera LA CASOTA, con sede e instalaciones oficiales en La Solana, provincia de Ciudad Real para dar a conocer las cualidades del queso también en la elaboración de platos tradicionales y /o de vanguardia y su capacidad de favorecer y enaltecer aún más una receta o materia prima en su degustación y disfrute.

## BASES DEL CONCURSO

### PREMIO

Se establece un primer premio dotado con **2000 euros en efectivo** y un lote completo de quesos y productos de LA CASOTA , fin de semana en el Hotel La Casota en La Solana y visita a la fábrica de quesos LA CASOTA. Valido para dos personas en pensión completa.

El resto de los finalistas obtendrán:

Un lote completo que quesos y productos de LA CASOTA , fin de semana en el Hotel La Casota. Con visita a la fábrica de quesos La Casota. Válido para dos personas en pensión completa. Todo ello valorado en 300 euros.

### 2. PARTICIPANTES

- A) Podrán presentarse al concurso todas aquellas, personas que lo deseen, aficionadas o profesionales de la cocina, que sean mayores de 18 años.
- B) Cada concursante podrá presentar un solo plato.
- C) Es norma imprescindible que la receta tengan obligatoriamente entre sus ingredientes CREMA DE QUESO LA CASOTA
- D) La Participación e inscripción es totalmente gratuita

### 3. MODO DE PRESENTACIÓN

- A) En esta primera fase se hará aportando toda la receta desarrollada por escrito, en documento (DOC. o DOCX) donde es ingrediente obligado para participar la CREMA DE QUESO LA CASOTA, adjuntándose un máximo de tres fotos del plato, con un tamaño máximo de 5 MB en formato exclusivo JPG. También deberá adjuntarse fotografía del participante con suficiente calidad.
- B) Se deben de enviar al e-mail: [lacasotagourmet01@gmail.com](mailto:lacasotagourmet01@gmail.com)
- C) Plazos de envío: Todas las recetas que quieran participar deben de haberse recibido como fecha limite el día **21 de noviembre de 2019 a las 23:59 como plazo final. Si la organización lo estima oportuno podrá ampliarse el plazo de envío dándose a conocer por los medios oportunos.**

### 4. SEGUNDA FASE DEL CONCURSO

- A) Una vez recibidas todas las recetas se realizará una primera preselección dejando un máximo de 20 recetas.
- B) Dichos seleccionados podrán formar equipo de un máximo de dos personas (chef y ayudante)
- C) De entre esas 20 recetas se escogerán 5 FINALISTAS por parte de un jurado profesional que determinará la organización encabezado por el chef de Cocina de La Casota Gourmet José Manuel Araque. Se podrá determinar los asesores que se considere oportuno para esta preselección.

D) Se elegirá a través de redes sociales el sexto finalista. Será el más votado por los internautas a través de la red social que se indique.

E) De este modo serán 6 recetas las finalistas que competirán en la final a celebrar en el marco de Madrid Fusión 2020. (La fecha de la final se concretará en las semanas previas a la final).

F) Ese día se realizará un sorteo para determinar el orden de intervención y salida de platos para el jurado.

G) En esa jornada, quesos LA CASOTA DISPONDRÁ DE CREMA DE QUESO SUFICIENTE , para elaborar todo tipo de receta a cada equipo concursante. El resto de ingredientes los aportará el propio concursante.

## **5. NORMAS**

A) El plato presentado al concurso deberá ser realizado en directo y de forma artesanal, teniendo como único componente obligado la Crema de Queso La Casota, el resto son de libre elección y deberán ser aportados por el equipo concursante. El tiempo estará limitado durante la final según considere la dirección de Madrid Fusión. Se informará a los finalistas antes de la celebración de la misma.

B) No se admitirá ningún precocinado.

## **6. JURADO**

A) El Jurado estará compuesto por profesionales y críticos gastronómicos de reconocido prestigio destacando la presencia del Chef de La Casota Gourmet, José Manuel Araque.

C) El Jurado calificará los platos teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración:

-Presentación

-Sabor

-Originalidad del mismo

## **7. FINAL NACIONAL**

A) La sede de la final nacional será dentro del marco de actividades del prestigioso certamen MADRID FUSIÓN 2020, donde un jurado de alta relevancia profesional escogerá, previa cata, el plato ganador. La fecha se concretará en la web [hotelrestaurantelacasota.com](http://hotelrestaurantelacasota.com) así como en el Facebook La Casota Gourmet.

B) Los cocineros finalistas serán invitados la noche antes a una cena especial, alojamiento y desayuno en habitación doble, en Madrid. Siendo el resto de los gastos a cargo de los concursantes.

C) El orden de presentación de los platos ante el jurado será sorteado en la cena previa a la final con presencia de todos los finalistas.

D) Cada uno de los criterios será valorado de 0 a 5 puntos, con dobles decimales.

E) La decisión del Jurado será inapelable.

F) El fallo del Jurado se dará a conocer y comunicará a los 6 finalistas

## **8. DERECHOS Y DIFUSIÓN DE LAS RECETAS**

A) El hecho de participar en el Concurso supone la aceptación expresa de las presentes bases y del fallo del Jurado. Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por el Jurado, sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.

B) Todas las recetas participantes serán factibles de utilizar y reproducir por cualquier medio técnico, visual, impreso, Internet y en cualquier variante que exista o surjan en cualquier momento, tiempo o lugar, por Quesos La Casota, por supuesto con mención expresa de su autor o autores.

E) Estas bases se pueden ver y consultar en la página oficial de La Casota Gourmet: <http://www.hotelrestaurantelacasota.com>.

F) Los participantes aceptan todos y cada uno de los puntos que se recogen en estas bases por lo que no se aceptarán impugnaciones

FICHA DE INSCRIPCIÓN  
**V Concurso de Crema de Queso La Casota**

FICHA DE INSCRIPCIÓN IV CONCURSO DE CREMA DE QUESOS	
<b>Nombre y apellidos:</b>	
<b>Fecha de nacimiento:</b>	
<b>Lugar de residencia: Localidad, provincia,</b>	
<b>Email:</b>	
<b>Restaurante (Nombre del mismo y localidad):</b>	
<b>Teléfono:</b>	
<b>Nombre del plato:</b>	
<b>Descripción de la receta:</b>	
<b>Ingredientes:</b>	
<b>Breve Currículum:</b>	
<p><i>Remitir junto a 3 fotografías en máximo de 5mb al email: <a href="mailto:lacasotagourmet01@gmail.com">lacasotagourmet01@gmail.com</a></i> <i>Asunto: <b>V Concurso Crema de Queso La Casota</b></i> <b>ADJUNTAR FOTOGRAFÍA DEL PARTICIPANTE (SERÁ OBLIGATORIA SU PRESENTACIÓN).</b></p>	