



Bases Concurso Recetas: “I Semana del Queso Palmero”

Concurso promovido y convocado por el Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Queso Palmero, enmarcado en la celebración de la I Semana del Queso Palmero. Con el motivo de recopilar recetas de cocina, las cuales tengan como ingrediente principal el Queso Palmero. Dichas recetas serán publicadas en la web: www.quesopalmero.es.

Participación: libre. Podrá participar cualquier persona sin distinción de edad o nacionalidad. Deberá presentar solicitud, la cual incluye la aceptación de las bases del concurso.

Tema: El Queso Palmero.

Las recetas tienen que tener como ingrediente principal el queso palmero.

Número de recetas: Cada participante podrá presentar 2 recetas de composición propia.

Requisitos:

- Tienen que estar detallados todos los ingredientes y sus proporciones para 4 comensales.
- Detallar su elaboración, explicación completa para su correcta elaboración.
- Se valorará el envío de alguna información adicional breve sobre el plato en cuestión o sobre el tipo de gastronomía (creativa, tradicional, marca queso DO empleado, otros ingredientes de producción en la isla de La Palma).
- Las recetas y la información adicional será valorada por el jurado encargado del concurso, siguiendo su criterio profesional.
- Se tendrá en cuenta que sean recetas fáciles de elaborar en casa, con ingredientes accesibles.

Plazo de admisión de solicitudes y fallo del Jurado:

El plazo de envío de recetas comenzará el 28 de octubre y finalizará el 23 de noviembre de 2011. El fallo del jurado será inapelable y se hará público en la página web: www.quesopalmero.es el 25 de noviembre.

Presentación de solicitudes:

Cada participante deberá enviar su receta junto con la solicitud a través de la página web: www.quesopalmero.es en su email: aescuder@quesopalmero.es o entregarlas en las oficinas (ADL) del Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane. Los originales conservados no serán devueltos pudiéndose conservar según se estime conveniente para su publicación paulatina en dicha web.

Jurado: El jurado estará presidido por un profesional del sector designado por el responsable técnico del CRDO Queso Palmero.

Premio: El Premio será un queso palmero madurado, valorado en 75 €