

## **BASES DEL V CONCURSO NACIONAL DE COCAS" CIUDAD De OLIVA"**

La **Asociación Gastronómica Amics de las Coques d'Oliva (AGACO)** organiza junto con la concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Oliva, V CONCURSO NACIONAL DE COCAS CIUDAD D'OLIVA, un concurso dirigido a los profesionales de la gastronomía, panaderos y pasteleros que pone a prueba la capacidad artística de los participantes. Se celebrará el lunes, **21 de septiembre del 2026** en el Centro Polivalente de Actividades Socioculturales de la ciudad de Oliva. La finalidad es demostrar la posibilidad de elaborar cocas, de una manera artesana, innovadora, con un sabor excepcional y utilizando materias primas nobles y de calidad.

**OBJETIVOS:** Cada receta tendrá que estar dirigida a: - Ayudar a difundir la versatilidad de las cocas en todas sus variedades. - Ampliar y mejorar los usos culinarios y gastronómicos de las cocas y sus derivados para fortalecer la Gastronomía Oliva. - Promover su consumo mediante la difusión de las recetas elaboradas en el transcurso del concurso.

**REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN** Podrán participar en el concurso todos aquellos/as profesionales de la gastronomía, cocina y horno que quieran demostrar sus dotes culinarias y contribuir al objetivo del concurso. Se entiende por profesionales aquellos que se dedican empresarialmente a la gastronomía, horno o pastelería y que están en activo. Solo se admitirá una receta por participante que podrá estar acompañado de un ayudante de cocina en calidad de acompañante, acreditando su vínculo con participante inscrito.

**INSCRIPCIÓN** Esperamos contar con al menos a 25 inscripciones y tendrá un coste de **80€** por participante. El plazo máximo de inscripción es el 3 Mayo de 2024. Los profesionales interesados tendrán que enviar la inscripción al **WhatsApp 639050760 (Pepe Cotaina)**. Una vez haya sido admitido/a, el concursante tendrá un plazo de tres días para ingresar la donación en la cuenta que se le facilitará junto a la notificación de admisión. **Además, se tendrá que remitir el desarrollo de la receta con un título concreto, las imágenes y otra documentación adjunta, incluyendo el CV profesional gastronómico del autor/a, al correo electrónico o Watshapp arriba indicado.** Se enviará una **fotografía del trabajo finalizado.** Las fotografías tendrán que ser **propias del autor de la receta y no pueden estar sujetas a derechos de autor. Todo el material, incluyendo el desarrollo de la receta, la fotografía, y el currículum tendrá que ser enviado antes del 16 de septiembre (domingo).** Los admitidos que no se presenten al concurso no tendrán derecho a la devolución de la cuota de inscripción.

**PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS** Las recetas tendrán que ser originales y de elaboración propia considerando que, cualquier receta habitual o tradicional realizada por el concursante que incorpore los criterios marcados en los objetivos de estas bases, será admitida. Los ingredientes básicos serán: harina, agua, sal, aceite, levadura y azúcar. A estos, se les podrá añadir los productos o ingredientes que se desean para la superficie o el interior de la misma masa. **Además, aquellos participantes que lo desean podrán utilizar su propia masa o diferentes tipos de harinas o Masa Madre.** La receta tiene que estar suficientemente desarrollada para que pueda ser reproducida sin dificultad. En el transcurso del concurso se prepararán, al menos, **6 raciones de cada receta.**

**DESARROLLO DEL CONCURSO** El concurso empezará a las 9.00 horas. Se asignará un horno a cada participante y un turno para la presentación de sus elaboraciones ante el jurado, siendo cada turno de 30 minutos. En cada turno participarán 5 concursantes y **el primero empezará a las 11.00 horas**. Cada participante tendrá que presentar su elaboración en directo ante un jurado profesional, que valorará tanto la presentación como el diseño, el sabor y la creatividad de la Coca realizada con productos naturales.

**JURADO Y VALORACIÓN DE LAS RECETAS** El jurado de gran prestigio gastronómico con estrellas Michelin y Soles Repsol, profesionales y maestros artesanos del mundo de la panadería, de la coca y expertos de la red de CDT de la Comunidad Valenciana serán los que decidan los ganadores del concurso. Los criterios de selección y la decisión –final del jurado tendrán en cuenta varios factores: **SABOR, ORIGINALIDAD, ARMONÍA, PRESENTACIÓN y CREATIVIDAD** . El jurado estará reunido durante el acontecimiento para realizar la cata conforme vayan acabando los turnos, por lo cual el resultado, se comunicará a los ganadores de manera inmediata una vez se haya realizado la cata de todas las recetas. El jurado solo concederá tres premios aunque el concurso podrá quedar desierto, si según el parecer del jurado, las recetas presentadas no consiguen el nivel y la calidad la suficiente. **PREMIOS: 1.º Premio: 1000€, Diploma acreditativo y Trofeo. 2.º Premio: 500€, Diploma acreditativo y Trofeo. 3.º Premio: 250€, Diploma acreditativo y Trofeo.** Todos los participantes recibirán un diploma de asistencia y colaboración. **Habrà un 4 PREMIO EXTRAORDINARIO A LA COCA MAS CREATIVA CON 200€ DIPLOMA Y TROFEO.** Cualquier duda sobre las bases del concurso, se pueden consultar a la entidad organizadora AGACO (Asociación Gastronómica Amics de les Coques d'Oliva) o en los teléfonos 639050760 (Pepe Cotaina) o 655151866 (Miquel Font).

**ACEPTACIÓN ÍNTEGRA DE LAS BASES Y TRATAMIENTO DE DATOS** La participación en el concurso presupone, sin reservas o limitaciones: a. La aceptación íntegra de todas las cláusulas contenidas en estas bases. b. El consentimiento para la publicación de los datos de carácter profesional del participante en las publicaciones impresas y/o en el espacio web de AGACO y de Oliva Turismo (www.olivaturismo.com), así como en las redes sociales utilizadas por estas entidades. c. El consentimiento del participante para publicar la receta , una vez haya –finalizado el concurso.

#### **RESUMEN:**

1.- CURRÍCULUM DEL PROFESIONAL A CONCURSAR HACIENDO REFERENCIA A La EMPRESA, RESTAURANTE O HORNO QUE REPRESENTA.

2.- RECETA TANTO DE LA MASA ELABORADA PARA HACER LA COCA CONO LOS INGREDIENTES DE RELLENO DE LA MISMA.

3.- FOTO DE LA COCA TERMINADA .

4.- TITULO DE LA COCA

5.- UNA VEZ COMUNICADO DE SER ADMITIDO HAY QUE HACER UN DONATIVO DE **80€** Y ENVIAR RESGUARDO TRANSFERENCIA O PAGO DEL MISMO AL WhatsApp 639050760 (Pepe Cotaina) o 655151866 (Miquel Font). BANCO SABADELL ES59 0081 0273 70 0001844495 TITULAR : AGACO CONCEPTO: DONACIÓN PARTICIPACIÓN CONCURSO COCAS NO OLVIDÁIS DE PONER EN LA TRANSFERENCIA EL NOMBRE COMERCIAL DEL CONCURSANTE

**6.- EL DÍA DEL CONCURSO TENDRÁN QUE ELABORAR 6 COQUES IGUALES : 3 PARA DEGUSTACIÓN JURADO, 1 PRESENTACIÓN JURADO, 1 PRESENTACIÓN PUBLICO, 1 RESERVA.**