



# D.O.P. CHIRIMOYA

*Costa Tropical*  
GRANADA MALAGA

## II Concurso de Recetas de Chirimoya "Fino de Jete"

Premios para dos  
Categorías:  
Amateurs y  
Profesionales.  
Consultar bases.

Semifinal

Final

7 de noviembre. 16:00 h.

16 de noviembre. 12:00 h.

Palacete de La  
Najarra

Plaza de la  
Constitución

(Almuñecar)

(Jete)

Consulte las bases del Concurso en:

[www.crchirimoya.com](http://www.crchirimoya.com)



## BASES DEL II CONCURSO DE RECETAS DE CHIRIMOYA

El Consejo Regulador de la DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, en colaboración de la Excmo. Diputación de Granada, los Excmo. Ayuntamientos de Jete y Almuñécar, convocan el II concurso de recetas de Chirimoya Fino de Jete en la Costa Tropical de Granada, con el objeto de difundir las propiedades, beneficios y la variada gastronomía de la chirimoya, actuación dentro de la campaña de Actividades de Fomento al Desarrollo Agroalimentario que convoca la Diputación Provincial de Granada para 2024.

### PARTICIPANTES, INSCRIPCIÓN Y PLAZOS

El concurso que se dividirá en dos categorías: una dirigida a convocar a profesionales del sector de la restauración, repostería y hostelería de empresas ubicadas en la comarca de la Costa Tropical de Granada y otra a convocar a amateurs (aficionados a la cocina).

La inscripción se realizará en el centro del Consejo Regulador de la DOP de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga (C/Laderas de Castelar 52-54, Almuñécar), presencialmente, o enviando la hoja de inscripción al correo electrónico: [info@crchirimoya.com](mailto:info@crchirimoya.com). La hoja de inscripción está disponible junto con estas bases y toda la información en la página web [www.crchirimoya.com](http://www.crchirimoya.com).

La inscripción debe de presentarse antes del 4 de noviembre a las 15 horas, y se acogerá a la elaboración de una receta en el cual el ingrediente principal será la Chirimoya Fino de Jete acogida a la Denominación de Origen.

Se desarrollará en dos fases:

-**Primera Fase**, a través de una semifinal que tendrá lugar en el Palacete de La Najarra, el jueves 7 de noviembre a las 16 horas, habrá margen para la terminación del plato, el cocinero traerá el mismo preelaborado, y dispondrá de 15 minutos para la terminación y degustación por el Jurado, quien determinará los 3 finalistas. En la semifinal el participante deberá elaborar 6 platos para el Jurado y 1 para la Foto y Prensa. El cocinero traerá sus propios platos.

-**Segunda Fase**, será una Final que tendrá lugar en Jete, el sábado 16 de noviembre de 2024 a las 12 horas, en la Plaza de la Constitución, donde se presentarán los platos y el Jurado formado por profesionales determinará los premiados. El cocinero traerá su plato preelaborado para terminar y deberá elaborar 6 platos para el Jurado y 1 para la Foto y Prensa. El cocinero traerá sus propios platos.

### DINAMICA DEL CONCURSO

1º El concurso consiste en presentar una receta con la Chirimoya Fino de Jete acogida a la Denominación de Origen.

2º El participante, deberá remitir al Consejo Regulador bien por email a [info@crchirimoya.com](mailto:info@crchirimoya.com) o presentar el mismo día de la semifinal, la receta escrita.

3º El día del concurso el participante deberá asistir al lugar asignado con su plato preelaborado y explicar su elaboración al Jurado.

4º Una vez finalizado, el jurado degustará las recetas y hará una valoración de las mismas y escogerá a los 3 finalistas de cada categoría que darán paso a la final.

### CARACTERISTICAS DE LA RECETA

Para la valoración y puntuación de la receta se tendrá en cuenta:

- Los ingredientes saludables utilizados.
- Las técnicas de elaboración y creatividad.
- La explicación dada al Jurado.
- La presentación y terminación del plato.
- Y por supuesto...Preservar el Sabor del ingrediente principal " Chirimoya Fino de Jete".

### MENAJE

El cocinero podrá llevar su propio menaje o maquinaria.

La Organización aportará:

- Vitro
- Thermomix
- Freidora.
- Horno.
- Cazos
- Sartenes.

### JURADO

Estará formado por representantes de la Escuela Superior de Hostelería de Granada Hurtado de Mendoza y de Salobreña, Profesional de la restauración de Almuñécar, representante de los Excmos. Ayuntamiento de Jete y de Almuñécar, y del Consejo Regulador.

### FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS

Una vez hayan presentado sus recetas los finalistas, se reunirá el Jurado para seleccionar la receta ganadora, que se desarrollará en las instalaciones habilitadas en la Plaza de la Constitución de Jete. El Jurado deliberará y elegirá a los participantes ganadores, haciendo entrega en el mismo acto de los premios, que serán:

- Trofeo
- Diploma
- Premio en metálico
- Difusión en medios.

### PREMIOS

Al tratarse de un concurso de recetas para dos categorías: Amateurs y Profesionales de la restauración, repostería, heladería y hostelería, cuya finalidad es promover nuevas aplicaciones gastronómicas de la chirimoya, el premio estará relacionado con la misma, y consistirá:

- **Amateurs:** 3º diploma, 2º trofeo y 100€, 1º trofeo y 200€.
- **Profesionales:** 3er diploma, 2º trofeo y 200€ y el 1er premio trofeo y 500€.

Los premios en metálico irán a cargo del Ayuntamiento de Jete, los trofeos y diplomas a cargo del CR. Todos los premiados de la final serán difundidos en redes sociales y medios de comunicación locales y autonómicos.



Ayuntamiento  
de Jete



Diputación  
de Granada