



200 AÑOS DE LA LEYENDA DEL CHILE EN NOGADA CONVOCATORIA Y BASES DEL CONCURSO



ORGANIZADORES Y PATROCINADORES DEL CONCURSO

SECRETARÍA DE TURISMO DEL H. AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
CONSERVATORIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA

OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Promover y difundir la cocina tradicional mexicana y popular de Puebla, especialmente la receta del chile en nogada, a 200 años de su creación por las monjas del Convento de Santa Mónica en Puebla en la mesa de Agustín de Iturbide, en la celebración de su santo el día 28 de agosto de 1821, momento histórico en que se consumaba la Independencia de México, según cuenta la leyenda.
- Convocar la participación de cocineras, cocineros tradicionales y populares, así como de cualquier persona que prepare una receta de familia o de convento, para intercambiar saberes y experiencias.

BASES DEL CONCURSO

El concurso tendrá lugar el día 1º de septiembre de 2021 en las instalaciones del Hotel Quinta Real, ubicado en la Calle 7 Poniente No. 105, C.P. 7200, Puebla, Puebla en un horario de 09:00 a 16:00 horas. El evento será en formato cerrado al público debido a la pandemia.

El concurso consiste en la preparación y presentación del chile en nogada en dos categorías: a) Cocina tradicional y popular; b) Cocina conventual y de familia, con el fin de dar a conocer la riqueza gastronómica poblana, así como resaltar la preservación de este platillo tradicional.

DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS

Podrán participar en la categoría "Tradicional y popular" cocineras y cocineros tradicionales y populares de Puebla.

En la categoría "Conventual y de familia" podrán participar residentes del Estado de Puebla, aficionados a la cocina que hayan aprendido recetas de convento o sean herencia de familia.

Cada participante deberá enviar escaneada la siguiente documentación:

- Identificación oficial vigente.
- Comprobante de domicilio no mayor a 3 meses.
- Fotografía reciente tamaño infantil blanco y negro o color.
- Texto con la semblanza del participante.
- Breve texto con la historia del chile en nogada a preparar de máximo una cuartilla en letra arial a 11 puntos.

Los participantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentarse en la sede del concurso con el platillo cocinado y listo para montaje de presentación.*
- Presentar oralmente ante el Jurado Calificador los siguientes datos:
 - Nombre del participante
 - Historia de la receta
 - Ingredientes utilizados
 - Procedimiento y antecedentes del platillo

*Cada platillo terminado deberá ser presentado en la vajilla proporcionada por el Comité Organizador.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- Los participantes deberán presentarse una hora antes del horario asignado, con identificación vigente y número de registro.
- Deberán llevar 3 chiles en nogada preparados y listos para montarlos en la vajilla asignada por el Comité Organizador.
- El Comité Organizador les entregará los utensilios para su montaje y presentación.
- Los participantes contarán con 5 minutos para presentar su platillo ante el Jurado Calificador, mencionando lugar de procedencia, productos e ingredientes utilizados en la receta, procedimiento, elaboración e historia.
- Cada platillo será evaluado por el Jurado Calificador, integrado por expertos del ámbito gastronómico.
- La calificación de los platillos concursantes estará sujeta a los siguientes lineamientos:

Presentación e higiene personal del participante	10 puntos
Técnicas usadas en su elaboración	10 puntos
Presentación del platillo terminado	30 puntos
Fidelidad a la receta original (En caso de competir en la categoría "Tradicional y popular")	20 puntos
Elementos de la receta conventual o de familia, historia de la receta (En caso de competir en la categoría "Conventual y de familia")	20 puntos
Pertinencia de la tradición y equilibrio del sabor	20 puntos
Uso y manejo de ingredientes regionales	10 puntos

Para un total posible de **100 puntos**.

- En caso de empate, el Jurado Calificador tomará la decisión, misma que será inapelable.
- Un grupo de especialistas ha diseñado las bases de este concurso y se reserva el derecho a hacer los ajustes pertinentes para la exitosa y justa realización del mismo.
- El someter una candidatura, implica aceptar las bases establecidas en la presente convocatoria, así como la decisión inapelable del Jurado Calificador.

FECHAS Y HORARIOS

- Inscripción y recepción de documentos de los participantes: Del 26 de julio al 26 de agosto de 2021, vía correo electrónico a: fanyponce@ccgm.mx
- Realización del concurso: 1° de septiembre de 2021, de 09:00 a 16:00 horas en las instalaciones del Hotel Quinta Real, ubicado en la Calle 7 Poniente No. 105, C.P. 7200, Puebla, Puebla.
- Premiación: 1° de septiembre de 2021 a las 16:00 horas.

PREMIOS

Se otorgarán 3 premios en efectivo, al primero, segundo y tercer lugar de cada categoría, que serán repartidos de la siguiente manera:

- **Primer lugar:** \$10,000 pesos M.N. (Diez mil pesos 00/100 Moneda Nacional)
- **Segundo lugar:** \$5,000 pesos M.N. (Cinco mil pesos 00/100 Moneda Nacional)
- **Tercer lugar:** \$2,500 pesos M.N. (Dos mil quinientos pesos 00/100 Moneda Nacional)