

## VIII PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA

### Bases del concurso

Este concurso, organizado por el Congreso [lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com) y patrocinado por la Diputación Provincial de Jaén y con la colaboración de las empresas de aceite de oliva "Jaén Selección 2010", tiene por objetivo estimular la creatividad de los cocineros y promover la utilización de tan histórico y enriquecedor producto en las cocinas salada y dulce.

**Tema:**

Recetas en las que el aceite de oliva desempeñe un papel primordial, valorándose virtuosismo e imaginación, aportaciones conceptuales, técnicas, estéticas, etc.

La Organización pondrá a disposición de los finalistas los aceites "Jaén Selección 2010". Los cocineros deberán utilizar solamente los aceites seleccionados, atendiendo a las características organolépticas de cada uno de ellos en la elaboración de su plato.

**Participantes:**

Jefes de cocina.

**Número de finalistas:**

10 cocineros, cada uno de los cuales puede acudir con un ayudante.

**Cantidades a confeccionar:**

10 medias raciones.

**Tiempo de elaboración:**

6 horas.

**Lugar:**

IFA, en Alicante.

**Día:**

7 de Noviembre de 2.010.

**Presentación de platos:**

13:30 h. - 15:30 h.

**Jurado:**

Estará integrado por prestigiosos críticos gastronómicos del panorama internacional

**Premio:**

18.000 € y trofeo "Jaén, paraíso interior"

**Finalistas:**

Se abonarán los viajes de ida y vuelta a Alicante desde su lugar de residencia. Se les reservará hotel. Se les agasajará con cenas en los mejores restaurantes de la zona. Serán inscritos para participar en el XII Congreso [lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com)

**Plazo de inscripciones:**

Hasta el 10 de Octubre de 2.010. Mandando por e-mail: el nombre del cocinero interesado, el del restaurante del que es jefe de cocina, la receta del plato y una fotografía del mismo. El comité organizador elegirá los 10 finalistas, comunicándolo el día 2 de noviembre.