

# CONVOCATORIA

## CONCURSO GASTRONÓMICO

# Los hongos y las manzanas en la cocina mexicana.

*De la tradición a la vanguardia*



A celebrarse el domingo 14 de agosto del 2022 en el Auditorio de la Presidencia Municipal de Acaxochitlán, Hgo., a las 14:00 horas.

### ORGANIZADORES

- Nanakateras de Acaxochitlán, Hidalgo.
- UAEH Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
- Ayuntamiento Acaxochitlán 2021-2024.
- Invitado especial: Centro Nacional de Investigación y Difusión de la Cocina Mexicana CENAIN Fogones MX.

### OBJETIVOS

- Promover y difundir el consumo de hongos comestibles silvestres seguros (HCSS), así como el saber culinario de las Nanakateras.
- Posicionar al municipio de Acaxochitlán, Hidalgo como proveedor de hongos comestibles silvestres seguros (HCSS) con recolección sustentable.
- Desarrollar y ofertar experiencias turísticas de recolección sustentable a nivel nacional, bajo el acompañamiento de Nanakateras y rutas autorizadas.
- Incentivar y promover la compra de hongos comestibles silvestres seguros (HCSS) para incluirlos en la dieta diaria.
- Mostrar a las Nanakateras la evolución de sus recetas y la gran oportunidad que representa ofertar su gastronomía a un mercado gourmet.

### BASES Y ESPECIFICACIONES:

1. Participarán los Institutos, escuelas o universidades de gastronomía bajo la temática: "LOS HONGOS Y LAS MANZANAS EN LA COCINA MEXICANA".

2. Podrá inscribirse un equipo por escuela, con 5 integrantes cada uno.

La lista de concursantes, deberá enviarse al correo electrónico [festgastrohongo22@gmail.com](mailto:festgastrohongo22@gmail.com), indicar en asunto "Inscripción en concurso LOS HONGOS Y LAS MANZANAS EN LA COCINA MEXICANA."

3. Cada equipo realizará un menú de cuatro tiempos:

- Entrada fría.
- Entrada caliente.
- Plato fuerte con guarnición.
- Postre.

4. Se deberá realizar investigación gastronómica, contemplar una receta de la cocina tradicional de Acaxochitlán, Hgo., y mencionar la historia del platillo y la Cocinera Tradicional en la que se inspiró.

5. Como requisito los equipos deberán enviar sus recetas al mismo correo electrónico hasta el miércoles 10 de agosto; en formato Word, con letra Times New Roman de 12 puntos, interlineado de 1.5, con los siguientes

datos: nombre del platillo (centrado con mayúsculas y negritas), historia, Cocinera Tradicional en la que se inspiró el platillo, autores, ingredientes, preparación del platillo e imagen fotográfica.

6. Los platillos serán preparados con hongos comestibles silvestres y cultivados, así como con manzanas de Acaxochitlán, Hgo.

7. Para la presentación de los platillos en el concurso, cada equipo contará con una mesa tipo tablón, siendo responsabilidad de los concursantes el montaje (mantelería, vajilla y decoración).

8. Los aspectos a calificar serán, a 100 puntos:

- Puntualidad (presentar en la hora indicada). (10 puntos máximo)
- Imagen del equipo (uniforme completo). (10 puntos máximo)
- Presentación del platillo e investigación gastronómica. (20 puntos máximo)
- Temperatura. (10 puntos máximo)
- Utilización del producto (considerar que sea el elemento principal). (20 puntos máximo)
- Sabor del producto (el sabor predominante que corresponda al del hongo o la manzana). (20 puntos máximo)
- Montaje del platillo (10 puntos máximo)

9. Los equipos se presentarán dos horas antes del concurso.

10. Los resultados del concurso se darán a conocer en la ceremonia de premiación al término de la Muestra Gastronómica.

11. Se otorgará constancia de participación a todos los concursantes, así como reconocimiento y premios a los tres primeros lugares.

12. Cualquier aspecto no considerado en las bases del concurso será resuelto a criterio del jurado calificador.

13. Fecha límite de inscripción miércoles 10 de agosto de 2022.

### JURADO CALIFICADOR

Estará conformado por un grupo multidisciplinario en el que se tomará en cuenta la tradición y la vanguardia, pasando por la vida cotidiana de Acaxochitlán, Hgo.

#### Cocineras Tradicionales de Acaxochitlán

Juzgarán el sabor del platillo interpretado, en comparación con sus tradiciones y la forma habitual de consumirlo.

#### Chefs

Juzgarán:

- Correcto uso de las técnicas empleadas.
- Montaje y temperatura del platillo.
- Pitch para presentar el platillo.
- La investigación realizada.