I Certamen Gastro-Joven Cocinando en familias

Se trata de un certamen cuyo objetivo es desarrollar y fomentar la interacción y los vínculos familiares mediante la cultura gastronómica.

El primer Certamen Gastro-Joven «cocinando en familia»**se celebrará del 24 al 28 de abril en las instalaciones del Pico de Oro.**Así lo han anunciado el delegado municipal de Juventud, José Alberto Cruz; el asesor gastronómico, Pepe Oneto; y la gerente de La Mar de Posibilidades, Lucía Guerra.

Este certamen está abierto a cualquier miembro del alumnado que esté matriculado en uno de los centros de Educación Primaria de Chiclana, cumpliendo los requisitos de participar acompañado de un adulto que sea familiar directo y de elaborar los platos que previamente ha establecido la organización del certamen, basados en la gastronomía tradicional de Chiclana. Además, deberán enviar la ficha de inscripción a la secretaría del certamen.

Los objetivos de este certamen son desarrollar y fomentar la interacción y los vínculos familiares mediante la cultura gastronómica, desarrollar y potenciar las tradiciones gastronómicas autóctonas como una de las señas de identidad de nuestra tierra, implicar a todos los centros escolares de Chiclana, así como promover estas jornadas por la Bahía, difundiendo nuestra gastronomía.
Además, pretende ayudar a conocer más la gastronomía de Chiclana en el sector turístico, promover los productos agroalimentarios y marineros de nuestra tierra e inculcar a los más pequeños el valor de la cultura culinaria y el amor por la cocina.

El certamen estará repartido en cinco sesiones. Durante las tres primeras sesiones los 23 equipos previstos disputarán la primera fase, las semifinales están previstas para la cuarta jornada y tomarán parte seis equipos, mientras que la final la disputarán cuatro equipos y se desarrollará en la quinta y última jornada.

Además, en las rondas eliminatorias deberán cocinar un potaje de tagarninas, ropa vieja y el postre será de elaboración libre con el ingrediente de torta de las monjas. En la ronda semifinales, deberán elaborar alcauciles, pimientos asados y el postre volverá a ser de elaboración libre con el ingrediente de torta de las monjas, mientras que e la final deberán cocinar papas con chocos, cabrillas y el postre será igual que en las dos fases anteriores.

“Esta cita va a unir los mejores valores que pueden tener las raíces y la cultura de nuestro municipio”, ha manifestado José Alberto Cruz, quien ha añadido que “de esta forma tenemos una nueva alternativa de ocio para los más pequeños, pero también sirve de formación, porque aprenderán a cocinar recetas tradicionales de Chiclana”. “Así, los menores podrán participar en un certamen para ser los mejores chefs del municipio”, ha comentado el delegado de Educación y Juventud, quien ha resaltado “el apoyo de los centros educativos, que colaboran en esta iniciativa”.

Asimismo, el responsable del área ha indicado que “esta iniciativa pretende que, en una sociedad en la que las tecnologías nos han individualizado tanto, volvamos a unir a todas las generaciones, desde los abuelos a los padres y los más pequeños de la casa”. “Para ello, contarán con unos sets de cocinas espectaculares”, ha recalcado.

Por su parte, Lucía Guerra ha comentado que “esta iniciativa mezcla aspectos como la educación, la organización y la cocina sana y saludable”. “Así, queremos que los productos de nuestra huerta tengan su auge y su importancia y que nuestros niños y niñas se identifiquen con ellos”, ha expresado la gerente de La Mar de Posibilidades, quien ha destacado “la gran acogida que ha tenido esta actividad entre los centros escolares de Chiclana”.

Finalmente, Pepe Oneto ha agradecido al Ayuntamiento de Chiclana “por esta pionera actividad, en la que se cuenta con los más pequeños y sus familiares”. “No solo es cuestión de motivar a los niños en la cocina, sino que es importante concienciarle en el valor de una alimentación sana y equilibrada y de los platos tradicionales, que es la base de la cocina de vanguardia que estamos disfrutando”, ha expresado el asesor gastronómico, quien ha añadido que “también ponemos en valor nuestra gastronomía”.

Más información:

OBJETIVO GENERAL: Difundir la cultura e identidad de nuestro pueblo a través de su gastronomía.

Objetivo específicos:

✓ Desarrollar y fomentar la interacción y los vínculos familiares mediante la cultura gastronómica.
✓ Desarrollar y potenciar las tradiciones gastronómicas autóctonas como una de las señas de identidad de nuestra tierra.
✓ Implicar a todos los centros escolares de Chiclana.
✓ Promover estas jornadas por la bahía, difundiendo nuestra gastronomía.
✓ Ayudar a conocer más la gastronomía de Chiclana en el sector turístico.
✓ Promover los productos agroalimentarios y marineros de nuestra tierra.
✓ Inculcar a los más pequeños el valor de la cultura culinaria y el amor por la cocina.

Requisitos para participar:

Este primer certamen gastronómico chiclanero bahía de Cádiz está abierto a cualquier alumno y alumna que esté matriculado en una de las escuelas de educación primaria de Chiclana, tanto públicas como privadas, cumpliendo los siguientes requisitos:

✓ Participar acompañado de un adulto que sea familiar directo.
✓ Elaborar los platos que previamente ha establecido la organización del concurso, basados en la gastronomía tradicional de Chiclana. La organización del certamen se reserva el derecho a no admitir una receta que no cumpla este requisito.
✓ Redactar y enviar a la Secretaría del certamen, mediante correo electrónico, la ficha de inscripción debidamente firmada por el adulto responsable del menor.
✓ Los participantes autorizan a los organizadores del certamen a tomar fotografías, redactar textos, hacer reportajes y difundirlos, así como divulgar toda la información relativa al certamen. En particular, nombre y edad de los candidatos y nombre de la escuela donde estudia. También autorizan a divulgar las fotos y recetas que potencialmente podrían ser publicadas por la prensa especializada.
✓ El jurado seleccionará dos equipos tras las eliminatorias, que se clasificarán para la gran final.

GASTROJOVEN

Convivencia intergeneracional entre niñ@s y sus padres/abuelos, cocinando los platos típicos de Chiclana.

- Garbanzos con acelgas
- Cabrillas
- Papas con chocos
- Pimientos asados
- Etc.

24-28
ABRIL
2023

AYUNTAMIENTO DE
Chiclana

Más información en juventudchiclana.es

Dimasa

MAR