

I Premio

a los Mejores Platos elaborados con
Anís de Chinchón

Los premios a los mejores platos elaborados con Anís de Chinchón, son convocados por la Denominación Geográfica Anís de Chinchón, para contribuir a potenciar la utilización y el buen uso del Anís de Chinchón en los platos de nuestra gastronomía.

Así mismo, se considerará el empleo destacado del Anís de Chinchón en sus tres modalidades: dulce, seco y seco especial, en la elaboración de platos tanto dulces como salados, que contribuyan a fomentar el conocimiento y la divulgación del Anís de Chinchón.

1.- Los premios se convocan en una sola categoría: **Mejor y más innovador plato elaborado**, contando entre sus ingredientes con Anís de Chinchón.

2.- Las candidaturas podrán ser presentadas directamente por toda persona que elabore una receta con Anís de Chinchón.

Cualquier persona que presente una candidatura, garantizará ser el autor de la receta y no estar violando, directa o indirectamente, los derechos de terceras personas, exonerando a la Denominación Geográfica Anís de Chinchón de cualquier reclamación de terceros derivada de cualquier discordia sobre la autoría de las creaciones gastronómicas presentadas a concurso.

3.- Los trabajos deberán entregarse de la siguiente forma:

El **plato elaborado** se presentará el día **10 de octubre de 2009**, en la Plaza Mayor de Chinchón, en una carpa situada a tal efecto, entre las 9:00 y las 11:00 horas.

Previamente en el **período comprendido entre los días 1 al 30 de septiembre** (ambos incluidos), se presentará en el Ayuntamiento de Chinchón la **solicitud** de participación que se adjunta, acompañada de una copia de la receta que se presentará elaborada el día 10 de octubre de 2009, y una copia del D.N.I.

Cada participante podrá presentar a concurso una única creación gastronómica.

4.- La documentación presentada no será devuelta. No podrá presentarse documentación una vez finalizado el plazo de admisión de solicitudes.

No podrán presentarse platos elaborados el día 10 de octubre, si previamente no se ha presentado solicitud de participación, en el Ayuntamiento de Chinchón, con los datos requeridos y en los plazos establecidos.

5.- El jurado encargado de su evaluación, estará compuesto por un total de cinco miembros y presidido por el Presidente de la Denominación Geográfica Anís de Chinchón.

- El Director del Parador de Chinchón o persona en quien delegue.
- Un prestigioso cocinero.
- Un representante de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio.
- Un representante del Ayuntamiento de Chinchón, designado por el mismo.

- Una personalidad de relieve o un periodista con repercusión en el sector gastronómico y de alimentación.

No obstante, la Denominación Geográfica Anís de Chinchón se reserva el derecho de modificar la composición del jurado, en caso de que exista causa justificada para ello.

6.- La cata y valoración del jurado y selección de las recetas premiadas, se realizará el mismo día 10, a partir de las 11:00 h. El fallo del jurado será inapelable.

7.- La entrega de los premios se efectuara el mismo día 10, a partir de las 13:00 h. en la Plaza Mayor de Chinchón. Se entregarán tres premios: primero, segundo y tercero.

8.- El **primer premio** consistirá en una estancia para dos personas, de una noche (sábado a domingo), en pensión completa, en el Parador de Chinchón, valorada en 320 €. En el caso de que el ganador sea vecino de Chinchón, la estancia podrá ser en otro Parador, situado en un radio de 200 km de Chinchón (Parador de la Granja, Segovia, Oropesa, Toledo, Manzanares o Cuenca).

El **segundo premio** consistirá en una comida para 2 personas en el Parador de Chinchón, valorada en 100 €. Y como **tercer premio** se entregará un lote de los diferentes Anises de Chinchón, valorado en 50€.

Los premios no serán canjeables en ningún caso por su importe en metálico o efectivo.

En cumplimiento de la normativa fiscal, la Denominación Geográfica Chinchón practicará la correspondiente retención e ingreso a cuenta sobre el premio entregado y, en su momento, expedirá la oportuna certificación que facilite al concursante el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

Los ganadores deberán confirmar, a la entrega del premio, sus datos personales y mostrar su D.N.I. Firmarán escrito justificativo de la recepción del premio, en caso contrario, perderían su derecho a la recepción del mismo.

9.- La participación en estos Premios, supone la aceptación expresa de las presentes bases. La no aceptación de las mismas conllevará la exclusión del participante.

10.- Los datos personales de los participantes quedarán incorporados para su tratamiento, en los ficheros de la Denominación Geográfica Chinchón, con la finalidad de gestionar debidamente el presente concurso. El titular queda informado que podrá ejercitar los derechos de acceso, oposición, rectificación y cancelación de los datos recogidos en los ficheros, de acuerdo con la legislación vigente en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, dirigiéndose para ello a la siguiente dirección: Ctra. M- 311, Km. 10,500 -28370- Chinchón (Madrid), adjuntando fotocopia de su D.N.I. o Pasaporte.

11.- Siempre que exista causa que lo justifique, la Denominación Geográfica Anís de Chinchón se reserva el derecho de efectuar cualquier cambio, suspender o ampliar este concurso.

12.- Las presentes Bases se encuentran depositadas en las oficinas de la Denominación Geográfica Chinchón, sitas en Ctra. M- 311, Km. 10,500 -28370- Chinchón (Madrid).





I Premio

a los Mejores Platos elaborados con
Anís de Chinchón

Nombre:

Domicilio: C.P.:

Población: Provincia:

Telf.: Móvil:

E-mail:

Nombre del plato elaborado:

.....

* Adjuntar receta.

En a de de 2009

Firmado:

(Esta solicitud, debidamente cumplimentada y adjuntando copia escrita de la receta correspondiente, debe presentarse entre el 1 y el 30 de septiembre de 2009, en el Ayuntamiento de Chinchón, Plaza Mayor, 3).

I PREMIO

Mejores Platos
elaborados con

Anís de
Chinchón

10 de octubre 2009



CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE,
VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO
Comunidad de Madrid

www.madrid.org