

leamed abre el concurso de Cocina Mediterránea a todos los andaluces



Noticias

Las recetas que participen en este certamen deben tener como elemento principal las hortalizas y respetar las bases de la Dieta Mediterránea

El **Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (leamed)**, centro periférico de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, ha puesto en marcha la novena edición del concurso Cocina Mediterránea “Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza”, cuya principal novedad este año es la apertura del certamen a todos los interesados en la cultura gastronómica de la región. Tras varias ediciones dirigidas a los alumnos de Escuelas de Hostelería, el leamed apuesta en 2015 por la participación de todos los andaluces o residentes en la Comunidad Autónoma interesados en los fogones.

Entre los principales objetivos de este concurso se encuentra contribuir a la reincorporación de la Dieta Mediterránea a los hábitos de vida diarios de la sociedad andaluza, poner en valor los beneficios saludables de una alimentación equilibrada y difundir la tradición gastronómica de la Cuenca Mediterránea. De hecho, este certamen se presenta como una acción estratégica para la conservación de recetas de la cocina andaluza al borde de la desaparición o que merecen recuperarse tras haberse perdido.

La edición 2015 de este evento tiene por protagonista a la huerta de Andalucía, convirtiendo a las hortalizas en el elemento principal de las recetas que se presenten a concurso. Este plato debe además respetar las bases de la alimentación mediterránea aportando alguna innovación personal a la preparación, pero huyendo de modismos que puedan desvirtuar la esencia de esta dieta. Es decir, es imprescindible encontrar un equilibrio entre la tradición y la innovación que permita ofrecer una receta claramente mediterránea pero adaptada a la época actual. Otra exigencia para no quedar desclasificado es que la complejidad de la elaboración no impida su realización en un restaurante.

Finalistas

La sesión final del concurso Cocina Mediterránea “Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza” 2015 tendrá lugar en el marco del V Congreso Gastronómico Andalucía Sabor, que se celebrará en septiembre en el Nuevo Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes II). El jurado encargado de seleccionar a los ganadores estará compuesto por profesionales de la cocina y la gastronomía contemporánea.

Todos los finalistas, que serán un máximo de diez, recibirán un diploma acreditativo de su participación en este evento. El vencedor y el segundo clasificado del concurso recibirán además utensilios de cocina.

Documentación

Los cocineros interesados en alzarse con el premio deben documentarse sobre la Dieta Mediterránea y el plato que van a presentar al jurado, a quien tendrán que demostrar que han comprendido la esencia de esta alimentación. Así, además de la receta propiamente dicha, los aspirantes al concurso tienen que presentar también al leamed un “desarrollo de la idea” que van a llevar a cabo, resaltando los aspectos innovadores y los productos o valores de la Alimentación Mediterránea que incorpora.

El dossier de preselección necesario para poder participar en este concurso puede descargarse de la

página web del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (www.iamed.net), cuya gestión corre a cargo de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa). Su envío puede realizarse asimismo de forma telemática mediante la dirección de correo electrónico iamed.agapa@juntadeandalucia.es. El plazo para la presentación de esta documentación concluye al mediodía del 22 de julio.

Más información [Web del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea \(leamed\)](#) [1]

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Enlaces:

[1] <http://www.iamed.net/iamed/servlet/FrontController>