

Jornada Universitària de Gastronomia

42a edició

18 D'ABRIL DE 2023

Concurs de Cuina Jove de Catalunya

35a edició

CONCURSCUINAJOVE.CAT

Organitza:



Patrocina:



Amb el suport:



1. L'esdeveniment

Des de 1980, l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar organitza la **Jornada Universitària de Gastronomia** (antigues Jornades Gastronòmiques del Maresme), que inclou la lliçó magistral del xef convidat; i, des del 1987, el [Concurs de Cuina Jove de Catalunya](#).

2. El producte

En l'edició de 2023 de la Jornada Universitària de Gastronomia i del Concurs de Cuina Jove de Catalunya els productes estrella són **l'escamarlà i la vieira**, uns dels ingredients més valorats que ens ofereix el mar. La inspiració haurà de ser una recepta tradicional de la cuina catalana adaptada a la cuina moderna on l'escamarlà i/o la vieira siguin els protagonistes del plat. Per enriquir i fer més atractiu la recepta hem aconseguit que no es limiti sols a la vieira, sinó també a l'escamarlà.

Tant el concurs com la classe magistral del cuiner convidat tractaran aquests productes.

Una vegada confirmats els participants, un distribuïdor de Seafood from Scotland, patrocinador d'enguany, farà arribar escamarlans i vieires per a fer les proves adients.

3. Programa de la Jornada

Dimarts 18 d'abril de 2023

08:00h	Arribada dels concursants
08:15h	Presentació del concurs
08:30h	Inici del concurs
11:00h	Presentació dels plats al Saló Llevant
12:30h	Fi del concurs i deliberació del Jurat
13:00h	Entrega dels guardons
13:30h	Dinar al Restaurant L'Ermita (Hotel-Escola de Sant Pol de Mar)
15:30h	Demostració de cuina del xef Paolo Casagrande
17:30h	Fi de la Jornada

4. El xef convidat: Paolo Casagrande



Enguany, el xef convidat a la Jornada Universitària de Gastronomia i al Concurs de Cuina Jove de Catalunya és en **Paolo Casagrande**, cap executiu i de cuina del restaurant [Lasarte](#) de Barcelona, distingit amb tres estrelles Michelin i tres Sols de la Guia Repsol.

La cuina de Paolo Casagrande es caracteritza per la seva creativitat, la fusió de diferents cuines i la utilització de tècniques culinàries avançades, sempre buscant una presentació espectacular, donant molta importància als productes de temporada i proximitat.

El 2019, Casagrande va ser premiat amb el **Premi Nacional de Gastronomia** en la categoria de millor xef, reconeixent la seva trajectòria i el seu talent en la cuina. També ha obtingut altres reconeixements, com ara el Premi Nadal a la Creativitat Culinària (2016), el **Premi Nacional de la Cuina Italiana** (2017) i el Premi Millesimé (2018).

Ha estat gràcies a ell que Lasarte obtingué la seva tercera estrella Michelin el 2021.

A més de presidir el jurat del Concurs de Cuina Jove de Catalunya 2023, el xef també oferirà una demostració de cuina per als estudiants de l'EUHT StPOL i per als participants del certamen.

5. Guardons

PREMI ABSOLUT: Premi EUHT StPOL

Atorgat per l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar.

- *El guanyador/a serà el representant de la Regió Gastronòmica de Catalunya a la final internacional del European Young Chef Award¹.*
- *Com a novetat, aquest any el guanyador/a del concurs serà convidat per **Seafood from Scotland**, patrocinador de la present edició del concurs, a **un viatge a Escòcia** per conèixer de primera mà l'origen d'alguns dels productes de mar que s'exporten des d'allà.*

PREMI A LA DESTRESA I MILLOR TÈCNICA D'ELABORACIÓ

Atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

PREMI A LA IMAGINACIÓ I CREATIVITAT

Atorgat per Prodeca (Generalitat de Catalunya).

PREMI A LA MILLOR PRESENTACIÓ

Atorgat per l'Ajuntament de Sant Pol de Mar.

PREMI A LA MILLOR APLICACIÓ DEL PRODUCTE

Atorgat per Seafood from Scotland.

¹ Veure l'apartat número 10.

6. Membres del jurat

SR. PAOLO CASAGRANDE

President del jurat i xef convidat a l'edició 2023 de la Jornada Universitària de Gastronomia.

SR. RAMON SERRA

President de l'EUHT StPOL

SRA. CRISTINA CABAÑAS

Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

SRA. GEMMA MOLINER

PRODECA (Promotora D'Exportacions Agroalimentàries)

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya

SR. JOSEP VILELLA

Gastrònom i membre del grup "5 a taula" de La Vanguardia

DRA. DIANE DODD

Directora IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

SR. FERNANDO TODA

Grupo Vilbo

SRA. NATHALIE BELL

Seafood from Scotland

7. Bases del concurs

1. Hi podran participar **estudiants d'escoles de cuina i hoteleria de Catalunya**, així com joves professionals que portin menys d'un any treballant des del seu darrer dia de classe. No s'inclouen els cursos de formació continuada. Tots els concursants **hauran de tenir entre 18 i 26 anys el 24 de novembre de 2023**, data de la realització del concurs de l'European Young Chef Award ja que el representant de la regió gastronòmica de Catalunya sortirà del Concurs de Cuina Jove de Catalunya.
2. La recepta creada haurà d'estar inspirada en una **recepta tradicional de la cuina catalana** que podrà ser reinterpretada i realitzada en la seva versió avantguardista per l'autor/a.
3. En cap cas l'elaboració del plat serà superior a les **2 hores i 30 minuts de realització**.
4. L'escamarlà i la vieira són els productes estrella en aquesta edició del concurs però es valorarà que la resta d'ingredients siguin de **temporada i de proximitat**. Cada proposta ha de comptar amb **5 plats**, realitzats amb la mida de plat de menú de degustació. El cost total no podrà superar els 50€, considerant el preu de mercat de la vieira i de l'escamarlà.
5. **Cada participant haurà de portar els ingredients i les matèries primeres necessàries per elaborar el plat**, a excepció de les vieires que seran proporcionades per l'organització. No es podrà portar cap elaboració prèvia.
6. No es podrà realitzar cap maridatge.
7. El **Jurat** valorarà **la tècnica en l'elaboració de la recepta, el producte o plat final i l'explicació o storytelling dels plats**.
8. Per participar al concurs, els interessats hauran d'enviar la informació indicada a continuació al correu electrònic secretaria@santpol.edu.es fins el **30 de març de 2023, inclòs**. Caldrà aportar la informació i materials següents:
 - a. Nom i cognoms
 - b. Data de naixement
 - c. Lloc de feina i càrrec (en cas que sigui professional) o nom de l'escola on cursa els estudis
 - d. Telèfon i correu electrònic de contacte
 - e. Recepta amb els ingredients del plat i escandall en format Excel i una fotografia del plat.
 - f. Breu biografia
 - g. Fotografia de mig cos amb jaqueta de cuina
 - h. Relat: motiu de la recepta, inspiració, catalana, paisatge al plat, ingredients autòctons, tradició culinària de la comarca d'origen, etc.
9. El Consell de Direcció de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, segons proposta del professor-xef de cuina, seleccionarà els finalistes que passaran a la **fase final** del dia **18 d'abril de 2023**. El dia **31 de març** es comunicarà als finalistes el pas a la fase final.

10. El **18 d'abril** es presentaran els **concurants finalistes** que hagin estat convocats, els quals hauran de fer el plat seleccionat per a **5 persones. L'hora d'arribada és a les 08.00h.**
11. Els participants podran **presentar el plat amb el material i la vaixella preparats per l'escola organitzadora o també tindran l'opció de fer-ho amb la seva vaixella.**
12. Els **finalistes aniran uniformats durant tot el procés del concurs** amb jaqueta de cuina, pantalons de cuina i barret de cuina. El davantal serà proporcionat per l'escola organitzadora.
13. El veredict del **Jurat** serà inapel·lable.

8. Inscripcions

La inscripció per participar al Concurs de Concurs de cuina Jove de Catalunya es realitza a través del correu electrònic secretaria@santpol.edu.es (consultar els punts 8 i 9 de les Bases del concurs). **El termini d'inscripció finalitza el 30 de març de 2023, inclòs.**

9. Més informació

www.concurscuinajove.cat

Contacte:

Mauro Prat, Cap de Cuina de l'EUHT StPOL

Sara Ferrer, Secretària de Direcció

secretaria@santpol.edu.es

Telèfon: 93 760 02 12

10. European Young Chef Award (EYCA)

Des de l'edició de l'any 2016, el guanyador absolut del concurs representa Catalunya a la fase final de [l'European Young Chef Award](#). En aquesta ocasió, se celebrarà del 20 al 24 de novembre de 2023 a Le Touquet (Hauts-de-France), Regió Europea de la Gastronomia 2023.

Per poder participar a l'European Young Chef Award com a representant de Catalunya el guanyador/a absolut haurà de complir també els següents requisits:

1. Tenir entre 18 i 26 anys el dia del concurs.
2. No pot haver passat més d'un any des del darrer dia de classes d'estudis de cuina (No es consideraran professionals que estiguin fent accions de formació continuada).
3. En cas de ser necessari, la recepta guanyadora es podrà modificar per tal d'adaptar-se a les bases del concurs EYCA:
 - Producte de proximitat
 - Producte de temporada
 - Gran importància de la sostenibilitat i aprofitament.
 - La inspiració del plat ha de partir d'una recepta tradicional catalana.
 - Ja que el candidat representarà la regió gastronòmica de Catalunya, un dels criteris que es tindrà en compte és l'arrelament a Catalunya, que haurà de reflectir-se en el plat.
 - La recepta serà la versió moderna d'una recepta tradicional.
 - El participant haurà de poder expressar-se en anglès, encara que sigui amb ajuda d'un guió.
4. En cas que el primer classificat no compleixi aquests requeriments, serà el següent classificat amb major puntuació final qui representi la regió catalana de gastronomia.
5. En cas de manca de consens, es crearà una comissió *ad hoc*.

La participació del guanyador del Concurs de Cuina Jove de Catalunya a la final europea del concurs European Young Chef Award (EYCA) està impulsada per Prodeca (Promotora d'Exportacions Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya) i l'Agència Catalana de Turisme.

L'European Young Chef Award (EYCA) reuneix finalistes de concursos regionals d'arreu d'Europa per presentar i intercanviar coneixements sobre plats tradicionals i productes alimentaris locals de les seves regions i després competir proposant una reinterpretació de receptes tradicionals, jutjades per xefs i experts internacionals. El premi pretén promoure innovacions en la cuina tradicional, destacar les cultures alimentàries sostenibles i crear futurs ambaixadors de xefs per a les regions i productes alimentaris locals.

Organitza:



ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



#1 in Spain
#12 worldwide
Hospitality & Leisure Management



HOTEL-ESCOLA
DE SANT POL DE MAR
DIRECCIÓ HOTELERA
I ARTS CULINÀRIES



CENTRE DE GASTRONOMIA
I RESTAURACIÓ
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR



Patrocina:

**SEAFOOD FROM
SCOTLAND**

Final de Catalunya per a:



European Young Chef Award



EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY

Amb el suport:



Generalitat
de Catalunya



Col·laboren:



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició



Ajuntament de
Sant Pol de Mar