“Cunco Sabores con Digueñes”

1. Organiza

La **Ilustre Municipalidad de Cunco**, en el marco de sus acciones de fomento al emprendimiento local y la promoción del turismo gastronómico de la comuna, organiza el concurso gastronómico **“Cunco Sabores con Digueñes”**, destacando la identidad culinaria y los productos endémicos del territorio.

2. Objetivo

- Poner en valor el **digueñe**, ingrediente tradicional de la zona.
- Impulsar la **creatividad gastronómica** a partir de un producto local con alto valor cultural.
- Fortalecer el **emprendimiento gastronómico** de Cunco, visibilizando el talento local.
- Promover el **turismo gastronómico** como un eje de desarrollo de la comuna.

3. Participantes

Podrán participar:

- Emprendedores gastronómicos(as) de la comuna.
- Participantes expositores de la feria del digüeñe.
- Aficionados y publico en general NO profesional de la cocina

La inscripción es gratuita y se realizará a través de la **Oficina de Parador Turístico de la comuna, ubicado frente al hospital a partir del día 07 de octubre, hasta el viernes 10 de octubre.**

El cupo de participantes es de 12 competidores.

4. Requisitos de las preparaciones

- El **digueñe debe ser el ingrediente principal** de la receta y debe destacar en sabor y protagonismo.
- Cada plato deberá presentarse con nombre, descripción e inspiración. (un relato, contar una breve historia escrita, el cual también se considerará en el puntaje al momento de evaluar)
- Se podrán incluir otros ingredientes, privilegiando productos locales y de temporada.
- Los cupos serán 12, se va a cerrar la inscripción al cumplir el numero establecido de participantes.
- Edad de participantes: desde los 18 años.
- Deben presentar el registro social de hogares para acreditar su dirección, transparentando su pertenencia a la comuna de Cunco.
- La presentación de platos se realizará de 15:00 a 16:00 horas por lo que se debe presentar 30 minutos antes para comenzar justo en el horario establecido.
- Categoría menú: Solo plato principal
- Tiempo máximo de la presentación: **60 minutos**. En total

5. Evaluación

El jurado estará compuesto por Representantes de organizaciones locales y del sector turístico gastronómico.

Se evaluará con los siguientes criterios:

1. **Destacar el digüeñe como ingrediente principal**
2. **Sabor y armonía de ingredientes**
3. **Presentación y montaje del plato**
4. **Creatividad e innovación**

6. Premiación

- **1º lugar**
- **2º lugar**
- **3º lugar**

7. Fecha y lugar

11 de 0ctubre, Plaza de la comuna de Cunco

9. Disposiciones generales

- Los participantes deberán llevar sus utensilios personales básicos (cuchillos, implementos menores).
- La preparación debe llegar en un 90% lista, llegar montar y presentar, por lo que si es un plato caliente debe llevar en que calentar.
- La organización dispondrá del espacio para montar, donde estará enumerado según cupo de inscripción.
- Las recetas presentadas podrán ser difundidas en medios y plataformas de la Municipalidad de Cunco, siempre dando crédito a sus autores(as).
- La inscripción implica la **aceptación total de estas bases**.
- Se utilizará una pauta de evaluación, en base a los criterios, expuestos en las bases.
- La premiación se realizará en el escenario del evento.