

Vuelve a
#gastro
explosión!



II CONCURSO DE
EMPAÑADAS

II CONCURSO DE EMPANADAS GALICIA FÓRUM GASTRONÓMICO

Con motivo da celebración de Galicia Forum Gastronómico 2025, convócase o **2º Concurso Galego de Empanadas**, unha cita a través da que pretendemos reforzar o coñecemento desta icónica receita da gastronomía galega e recoñecer publicamente o seu estudo, divulgación e o traballo experto ao redor dunha elaboración culinaria estendida por toda Galicia.



Con esta vontade, establecense as seguintes **BASES DE PARTICIPACIÓN**

O Concurso contará con dúas categorías diferenciadas: unha para alumnos e alumnas de centros formativos de cociña e hostalería e unha segunda para profesionais de cociña, panadería e pastelería/confeitería

CATEGORÍA ESTUDANTES

1. O concurso está aberto a todos os alumnos e alumnas de cociña inscritos en centros formativos homologados de Galicia e zonas limítrofes, e terá lugar o día **Martes 25 de marzo de 2025**, en horario de mañá (elaboración) e tarde (deliberación do xurado e entrega de premios).

2. Os concursantes poderán participar sós ou en equipo.

Para inscribirse deberán enviar **ficha técnica e fotografía da súa empanada** ao seguinte correo electrónico: pablopizarro78@gmail.com antes do día 28 de febreiro de 2025.

Na ficha de inscrición farase constar, igualmente, todo o material de cociña (enxoaval, utilaxe, etc.) que se empregará durante a fase de cociñado, así como o tempo aproximado de elaboración no obradoiro.

3. Entre todas as receitas presentadas, o xurado escollerá as **8 que participarán** na fase final. **Os participantes seleccionados recibirán unha confirmación vía correo electrónico antes do 11 de marzo de 2025.**

4. O número máximo de participantes/equipos a concurso na final queda fixado, por tanto, en 8.

5. Os participantes / equipos finalistas deberán elaborar a súa empanada o día do 25 de marzo de 2025 nas instalacións asignadas a tal fin na cidade da Coruña. Para iso, deberán presentarse, provistos de ingredientes, ficha técnica e o material que precisen, á hora que lles indique a organización no lugar de cociñado.

6. Os participantes / equipos traerán á final o recheo da súa empanada previamente elaborado.

7. Este recheo virá acompañado dunha ficha técnica na que se fagan constar ingredientes, procedementos, tempos de elaboración e escandallo. O documento fará constar, igualmente, os motivos polos que se elixiron eses ingredientes e técnicas. Os concursantes son responsables de que ficha técnica e recheo correspónsanse de maneira estrita.

8. Anexarase unha **declaración xurada** na que se fará constar que se seguirón os pasos, ingredientes, procedementos e custos indicados na ficha técnica na elaboración do recheo. **O incumprimento deste requisito será motivo de descualificación.**

9. Na fase presencial de cociñado da final os participantes deberán elaborar a súa empanada: amasar, encher e enforrar o conxunto nas instalacións e no tempo designados.

10. Coa finalidade de desenvolver esta fase, La Empanada Viajera cederá o seu obradoiro na rúa José Baldomir, número 7, no horario que se determine. Os equipos poderán fazer uso das instalacións de cociña (mesados, fornos, bandexas, cubetas...) a partir da hora que se estableza e ata o momento que a organización indique e que se lles comunicará á súa chegada. Os participantes deberán asistir con calquera outro material específico que poidan necesitar. Para determinar este aspecto, na ficha de inscrición farán constar cales son os materiais que empregarán, para que desde organización indíquense cales están á súa disposición no espazo de traballo e cal deberá ser achegado por cada equipo.

11. Igualmente, La Empanada Viajera designará un ou varios cociñeiro responsables de velar polo cumprimento das bases durante a fase de cociñado no seu obradoiro.

12. La Empanada Viajera encargarase do traslado das empanadas desde o obradoiro de elaboración ata o lugar de celebración da deliberación do xurado nas instalacións de Galicia Fórum Gastronómico.

13. Con esta intención, pedirase aos concursantes que, durante a elaboración, marquen a súa empanada con algún signo ou marca persoal, preferentemente de masa e inseparable da empanada.

O responsable de cociña fotografará ao equipo concursante xunto á súa elaboración á saída do obradoiro e fará constar en acta as características de cada empanada, que permitan identificala á súa chegada ao espazo de deliberación.

14. Designarase un xurado especializado, formado por cociñeiro, prensa gastronómica, influencers, docentes ou expertos no sector, cuxa composición se fará pública no acto de deliberación dentro do programa de Galicia Fórum Gastronómico. A fase de degustación e deliberación do xurado terá lugar no espazo Ágora de Galicia Fórum Gastronómico o 25 de marzo de 2025 a partir das 16h.

15. Cada equipo presentará a súa elaboración ao xurado, para o que dispoñerá de 60 segundos. Nesta presentación explicará os elementos da súa elaboración, así como as decisións que levaron á súa elección e presentación a concurso.

CATEGORÍA PROFESIONAL



16. Poderán participar tanto empresas (restaurantes, bares e cafeterías, panaderías, confeiterías, empresas de catering...) como profesionais en exercicio a título individual.

17. Para inscribirse no concurso, deberá enviarse **ficha técnica e fotografía da empanada** ao seguinte correo electrónico: **jorgeguitian@gmail.com antes do 28 de febreiro de 2025**.

18. Entre todas as receitas recibidas, o xurado seleccionará un máximo de **8 participantes** na fase final. **Os participantes seleccionados recibirán unha confirmación vía correo electrónico o día 10 de marzo de 2025**.

19. Os participantes nesta categoría elaborarán a súa empanada nas súas propias instalacións e a presentarán xa elaborada.

20. Xunto á súa empanada, deberán presentar unha **declaración xurada** de que os ingredientes, técnicas e procedementos empregados na súa elaboración foron os especificados na ficha técnica achegada no momento da inscrición. **O incumprimento deste requisito será motivo de descualificación**.

21. Igualmente, deberán acompañar a súa empanada cun documento no que se faga unha exposición razonada dos motivos que levaron á elección do tipo, técnica, ingredientes e elaboracións da empanada a concurso.

22. As empanadas serán entregadas ao persoal de Galicia Forum Gastronómico 2025 o mesmo día 25 de marzo, no lugar e hora que se indicará aos participantes seleccionados no momento no que se lles notifica a súa inclusión na final.

23. Designarase un xurado especializado, formado por cociñeiro, prensa gastronómica, influencers, docentes ou expertos no sector, cuxa composición se fará pública no acto de deliberación dentro do programa de Galicia Fórum Gastronómico. A fase de degustación e deliberación do xurado terá lugar no espazo Ágora de Galicia Fórum Gastronómico o 25 de marzo de 2025 a partir das 16h.

24. A cata desta categoría profesional realizarase a cegas, garantindo así a máxima imparcialidade e transparencia no proceso de selección. O xurado avaliará cada proposta con rigor e profesionalidade, designando aos gañadores que destacarán pola súa excelencia culinaria.

BASES COMÚNS PARA AS DÚAS CATEGORÍAS

25. O xurado examinará cada empanada a concurso e procederá a valorar cun **máximo de 10 puntos** os seguintes parámetros:

- Elaboración da masa
- Cocción da masa
- Proporción entre masa e recheo
- Peche da empanada
- Elaboración e cocción da zaragallada, farsa ou mexunxe
- Sabor do conxunto
- Presentación

Valorarase, igualmente, aínda que cun **máximo de 5 puntos** por cada un deles:

- Elaboración da empanada con produtos frescos e de tempada. No caso de empregar produtos en conserva de calquera tipo, valorarase a elección razonada dos mesmos.
- Emprego de produtos locais ou amparados por unha marca de calidade diferenciada (D.O., I.X.P.)
- Emprego de produtos de proximidade (ao centro ao que represente cada candidatura)
- Criterios de elección de recheos e técnicas segundo a ficha técnica e a presentación do concursante
- Cocción uniforme e axustada da superficie da empanada
- Limpeza do corte e presentación á hora do servizo. Con este fin, cada equipo levará á final o material de presentación que considere.

O máximo total de puntos será, por tanto, de 100 por cada elaboración e a puntuación de cada candidatura será entre 0 e 100.

26. En caso de empate numérico, o xurado deliberará para designar un gañador, un segundo e un terceiro clasificado por maioría simple.

27. En caso de empate nesta segunda fase de deliberación, o secretario do xurado, terá voto de calidade entre os finalistas empatados, para o que se baseará no traballo en obradoiro: amasado, estirado, formado etc.

28. Establécense os seguintes premios



PREMIOS

CATEGORÍA ESTUDANTES

1º clasificado: Diploma + Curso para dos personas en Pan e Canela, de Yamila Sidati (A Coruña), campiona de España Skills FP e Bronce no Campionato Internacional de Xóvenes Panaderos Lyon 2021 + Máquina Kitchen Aid Picadora de Alimentos P2 5KFC3516EOB para o centro.

2º clasificado: Diploma + Cea para 2 persoas en Taberna Triay (A Coruña)

3º clasificado: Diploma + Cea para 2 persoas en Restaurante Culuka (A Coruña)

CATEGORÍA PROFESIONAL

1º clasificado: Diploma + Máquina Kitchen Aid Robot Artisan 5KSM175PSEMS

2º clasificado: Diploma + Máquina Kitchen Aid Procesador Alimentos Compacto P2 5KFP0719EAC

3º clasificado: Diploma + Máquina Kitchen Aid Picadora De Alimentos P2 5KFC3516EOB

29. Os concursantes aceptan, coa súa inscrición, as presentes bases así como as decisións que tomen tanto o xurado como o equipo organizador

30. O xurado poderá, no caso de que se sospeite incumprimento das bases, eliminar unha ou varias das candidaturas, facendo constar esta descalificación, así como os motivos da mesma, na acta de deliberación.

31. Ao terminar as deliberacións, procederase á lectura da acta e á entrega de premios, que terá lugar no Auditorio de Galicia Fórum Gastronómico, o mesmo día 25 de marzo de 2025.



CALENDARIO

**28
FEB.**

Data límite de inscrición

**10
MAR.**

Notificación aos concursantes seleccionados

**14
MAR.**

Data límite para a entrega das fichas técnicas (AMBAS CATEGORÍAS)
Necesidades de obrador, e demás materiais contemplados na bases (CATEGORÍA ESTUDANTES)

**25
MAR.**

**10.00h
a
14.00h**

Elaboración das empanadas nas instalacións de La Empanada Viajera
(SOLO CATEGORÍA ESTUDANTES)

**14.00h
a
15.30h**

Traslado das empanadas ao espazo Ágora de Galicia Fórum Gastronómico
(AMBAS CATEGORÍAS)

16.00h

Cata das empanadas e deliberación por parte do xurado

18.00h

Lectura da acta e entrega de premios, no Auditorio Galicia Fórum Gastronómico

33. Os concursantes ceden os dereitos de imaxe, tanto seus como a empanada a concurso, durante o desenvolvemento do concurso, tanto en obradoiro, como en sala de deliberación e acto de entrega de premios.

34. As empanadas gañadoras quedarán ao dispoñer da organización, para a súa degustación por parte de prensa asistente e convidados.



KitchenAid

