

Bases legales de participación

I Concurso Popular de Cocina Salada Juan Altamiras

1. Objeto del concurso

¡Participa en el **I Concurso Popular de Cocina Salada Juan Altamiras** y viaja en el tiempo a través de los sabores de Aragón!

El Proyecto Juan Altamiras, en su misión de rescatar la gastronomía histórica aragonesa, convoca este concurso con un doble objetivo:

- **Recuperar el recetario del siglo XVIII:** Te invitamos a explorar y reinterpretar los sabores que el fraile y cocinero aragonés Juan Altamiras dejó plasmados en su obra.
- **Homenajear a un pionero de la cocina:** Pon en valor a la figura de este aragonés universal. Visionario de los fogones que, con su sencillez y amor por los productos de la tierra, sentó las bases de nuestra cocina popular.

Prepara tus mejores recetas, rinde tributo a nuestra historia culinaria y haz que tu plato sea parte de la **Ruta Turística y Gastronómica Juan Altamiras**. ¡Demuestra que la tradición sigue más viva que nunca!

2. Fechas y Lugares Clave

El **I Concurso de Cocina Popular Salada Juan Altamiras** se celebrará a lo largo del mes de octubre y noviembre de 2025.

Este certamen pasará por **4 localidades de la Ruta Turística y Gastronómica Juan Altamiras**. Si resides en una de ellas podrás demostrar tus habilidades culinarias:

25 octubre:

- **Cariñena (12:00 / Aula de la ciudadanía)**
- **Fuendetodos (17:00 / FuendeVerde)**

8 noviembre:

- **Alfamén (12:00 / Casa de la cultura)**
- **Alpartir (17:00 / El Cine)**

Colaboran

PIRINEA

ACEITES LIS

CASA DE GANADEROS
1906-1220

Particular

Apoyo institucional

Alfamén
Ayuntamiento

Ayuntamiento Ciudad de
CARIÑENA

Alpartir
Ayuntamiento

AYUNTAMIENTO
OYA

3. Requisitos para la Participación y la Receta

Este concurso está abierto a todos los **residentes en las localidades anfitrionas** (+18 años) que deseen mostrar su talento en los fogones.

Para participar, tu plato debe cumplir dos condiciones clave:

- Debe ser una **receta original o reinterpretada** del histórico recetario de Juan Altamiras, *'Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica.'* ¡No te preocupes! El libro está disponible para su **descarga gratuita** en www.frayaltamiras.com.
- La elaboración debe incluir obligatoriamente **al menos uno de los siguientes ingredientes**, que representan la calidad de nuestros colaboradores locales:
 - **Ternasco de Aragón IGP** de Casa de Ganaderos
 - **Trucha Pirinea y sus huevas**
 - **AOVE Aceites Lis**
 - **Vino Particular Blanco (Bodegas San Valero)**

4. Inscripción y Normas de control

La participación en este concurso es **totalmente gratuita** y no requiere el pago de ninguna cuota de inscripción.

El único coste para los participantes será la **preparación tres pequeñas raciones** del plato para la valoración del jurado. Una de ellas se reservará para el trabajo de nuestro fotógrafo. Las recetas se elaborarán con motivo de la visita de los miembros del Jurado, programada con antelación junto al ayuntamiento de cada localidad.

Inscripciones en los Ayuntamientos de cada localidad participante:

- **Alpartir**
- **Alfamén**
- **Cariñena**
- **Fuendetodos**

Del **1 al 15 de octubre** de 2025. Indicando **nombre, apellidos, DNI, teléfono, nombre de la receta original o reinterpretada** del histórico recetario de Juan Altamiras, *'Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica.'*

Colaboran



Apoyo institucional



Reserva de derechos y verificación

La organización se reserva el derecho de **descalificar** a cualquier participante que no cumpla con las condiciones establecidas en estas bases.

Para garantizar la autenticidad de los platos y preservar la imagen de nuestros colaboradores, el jurado podrá **solicitar pruebas de la procedencia** de los ingredientes clave (Ternasco de Aragón IGP de Casa de Ganaderos, Trucha Pirinea, AOVE Aceites Lis o Vino BSV). Se podrá requerir la presentación de **facturas o tickets de compra** para verificar su origen. El incumplimiento de esta norma será motivo de descalificación inmediata.

5. Valoración del Jurado

A la hora de degustar y valorar las distintas elaboraciones, el jurado, compuesto por expertos gastronómicos, tendrá en cuenta los siguientes criterios:

La puntuación máxima total que un plato puede obtener es de **35 puntos**, distribuidos de la siguiente manera:

- **Aspecto y Presentación (máximo 10 puntos)**
 - **1 - 5 puntos:** Emplatado básico, sin especial atención al detalle.
 - **6 - 8 puntos:** Presentación limpia y atractiva, con un emplatado cuidado.
 - **9 - 10 puntos:** Emplatado excepcional que refleja la tradición y creatividad. La estética del plato es fiel a la receta original o una reinterpretación visualmente impactante.
- **Sabor (máximo 5 puntos)**
 - **1 - 3 puntos:** Sabor aceptable, pero sin destacar.
 - **4 - 5 puntos:** Sabor memorable y sobresaliente. El plato destaca por su equilibrio, la calidad de los ingredientes y la maestría en la ejecución.
- **Descripción y Explicación (máximo 20 puntos)**
 - **1 - 10 puntos:** Descripción básica de los ingredientes y el proceso.
 - **11 - 20 puntos:** Presentación concisa y clara de la receta, destacando su conexión con Juan Altamiras y el uso de los ingredientes locales. Se valorará cualquier historia o anécdota detrás de la elección del plato.

Colaboran



Apoyo institucional



6. Premios y entrega

Estos son los galardones a los que podrás optar:

- **Primer Premio:**
 - Un premio en metálico de **300 €**.
- **Segundo Premio:**
 - Un sorprendente premio **gourmet**.

El acto de entrega de premios tendrá lugar durante la celebración del IV **Ágora Juan Altamiras**.

Este evento, dirigido por la **Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis** y la **Fundación Casa de Ganaderos**, se celebrará en **Zaragoza** durante el mes de **noviembre**.

7. Anuncio de Ganadores y Condiciones

El nombre de los ganadores se hará público el **lunes 10 de noviembre de 2025** a través de la web oficial del Proyecto Juan Altamiras y sus redes sociales.

Condiciones del premio

- El premio es definitivo y no podrá ser alterado, cambiado o compensado a petición de los participantes.
- Todos los gastos derivados de la asistencia al acto de entrega de premios, incluyendo pernoctaciones, transporte o cualquier otro no especificado, correrán a cargo del premiado.

8. Aceptación de las Bases y Exención de Responsabilidad

La participación en este concurso implica la **aceptación total e incondicional** de todas las bases y condiciones aquí establecidas por parte de cada participante.

La organización se reserva el derecho de **modificar, suspender o cancelar** el concurso en caso de fuerza mayor o cualquier otra causa justificada que impida su normal desarrollo. En tal situación, la única obligación de la organización será comunicar cualquier cambio a los participantes a través de los mismos medios utilizados para la difusión inicial del concurso.

Colaboran



Apoyo institucional



9. Publicación y Actualización de las Bases

Las bases completas de este concurso están disponibles para consulta en la página web oficial del Proyecto Juan Altamiras: www.fravaltamiras.com.

Han sido publicadas para el conocimiento de todos los interesados. La organización se reserva el derecho de **modificar o ampliar estas bases** si fuera necesario, siempre garantizando que dichos cambios no perjudicarán los derechos de los participantes.

10. Protección de Datos y Aceptación de la Ley

Confidencialidad y finalidad de los datos

La organización garantiza la **confidencialidad y el tratamiento seguro de los datos personales** de todos los participantes, de acuerdo con el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) y la normativa española vigente.

Los datos personales que nos facilites serán utilizados exclusivamente para gestionar tu participación en el concurso, así como para la comunicación del premio en caso de que resultes ganador. La participación en el concurso implica la aceptación de estas condiciones y el consentimiento para el tratamiento de tus datos para los fines descritos.

Derechos de los participantes

De acuerdo con el RGPD, los participantes tienen derecho a:

- **Acceder** a sus datos personales.
- **Solicitar la rectificación** de los datos inexactos.
- **Solicitar su supresión** cuando, entre otros motivos, ya no sean necesarios.
- **Solicitar la limitación** del tratamiento de sus datos.
- **Oponerse** al tratamiento.
- **Solicitar la portabilidad** de los datos.

Para ejercer cualquiera de estos derechos, puedes enviar un correo electrónico a info@fravaltamiras.com, adjuntando una copia de tu DNI o documento identificativo equivalente.

Colaboran

PIRINEA

ACEITES LIS

CASA DE GANADEROS
+ 1946-1220 +

Particular

Apoyo institucional

Alfamén
Ayuntamiento

Ayuntamiento Ciudad de
CARINENA

Alpartir
Ayuntamiento

AYUNTAMIENTO
OYA



JUAN ALTAMIRAS

Legislación aplicable y jurisdicción

Estas bases se rigen por la **ley española**. Cualquier controversia que pudiera surgir en relación con la validez, interpretación o cumplimiento de las mismas será resuelta por los **Juzgados y Tribunales de la ciudad de Zaragoza**.

Colaboran

PIRINEA

ACEITES LIS

CASA DE GANADEROS
+ Desde 1220 +

Particular

Apoyo institucional

Alfamén
Ayuntamiento

Ayuntamiento ~ Ciudad de
CARIÑENA

Alpartir
Ayuntamiento

