

IV CONCURSO NACIONAL DE COCINA CON MOJOS ARMONIZADA CON VINOS DE TENERIFE

*MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2024
miércoles 29, 30 y 31 de enero de 2024*

Madrid Fusión Alimentos de España y Tenerife convocan la IV edición del **Concurso Nacional de Cocina con Mojos, armonizada con vinos de Tenerife**, con el que se quiere dar a conocer el rico, cromático y versátil mundo de los mojos en España.

Día: **31 de enero**

Hora: **de 11.35 a 12.35 h.**

Lugar: **Ifema. Madrid Fusión Alimentos de España 24. Escenario Polivalente**

INTRODUCCIÓN: LA TRADICIÓN DE LOS MOJOS DE TENERIFE

El **uso del** mojo de Tenerife (y el canario en general, aunque todos tienen sus particularidades), data de finales del XVI y principios del XVIII, cuando la isla se convierte en punto de entrada y de aclimatación de los productos que llegan de América a Europa y viceversa. Es entonces cuando llegan las papas, **los pimientos en sus múltiples variedades** dulces y picantes, como la “**pimienta**” (**nombre común que se da en Canarias a diversos tipos de guindilla o chile**) y muchos otros productos que, gracias al clima, proliferan con robustez y alta calidad. Igualmente, la cercanía de África provoca también un intercambio, y de ahí el gusto canario por el comino.

Siendo las papas andinas alimento fundamental entonces, se busca algo para alegrarlas. Y surge el mojo. Aceite, vinagre, ajo, comino, pimientos, cilantro, perejil... Elaborados en mortero. Los mojos de Tenerife varían según las zonas de la isla, y poco a poco van dando color también a carnes y pescados. El más famoso, el mojo picón, se nutre de las guindillas autóctonas como la “puta de la madre”, la “cuernocabra, la “corazón de paloma”...

En los mojos, a partir de una base de cilantro, perejil, pimienta verde picona fresca, comino y vinagre de vino blanco (mojo verde); y pimientos de Tenerife, comino, vinagre macho, ajos, azafranillo y orégano de monte (mojo rojo) cabe de todo y hasta mezclado.

Los mojos le dan color a la gastronomía canaria. Son versátiles y el complemento idóneo para cocina la contemporánea, alegre, divertida, potenciadora.

A día de hoy, el mojo de Tenerife es una de las salsas más pujantes y creativas de España, admitiendo libertad e imaginación partiendo de sus ingredientes tradicionales, fruto de su mismo origen cruce de civilizaciones y emociones.

BASES

1. El concurso está abierto a cocineros en ejercicio de toda la geografía española. Podrán acudir solos o con un ayudante.
2. El concurso consiste, en su primera fase, en el envío de una elaboración de un mojo y de una receta culinaria en el que se integre.
3. Para la receta del mojo:
El mojo deberá contener **obligatoriamente al menos 4** de los siguientes ingredientes, tradicionales en Tenerife:
Aceite (o grasa), **vinagre**, **ajo**, **pimienta (guindilla)**, **especias y hierbas**. A estos ingredientes se podrán añadir los que el participante considere desde su inspiración.
Aquellos mojos que no incluyan al menos los 4 ingredientes obligatorios, **serán automáticamente descalificados**.
4. Los participantes enviarán:
 - Una única receta de un mojo
 - Una única receta de un plato de libre inspiración y su combinación con el mojo **propuesto**.
 - Las dos recetas deberán incluir una ficha técnica que indique ingredientes y proceso de elaboración. Se deberá incluir también una fotografía en alta resolución, mínimo 300ppp, en formato .jpg.Dicha documentación, junto con los datos identificativos (nombre del participante, email, teléfono y lugar de trabajo), deberá enviarse por email a daniel@grupgsr.com
5. La **fecha límite** para la recepción de recetas es el **15 de enero de 2024**
6. De entre todas las recetas recibidas se seleccionarán las **6 recetas** que pasarán a la final.
La organización comunicará a los finalistas su aceptación **antes del 18 de enero de 2024**.

7. El día de la final, el participante **deberá maridar su propuesta con un Vino de Tenerife, perteneciente a alguna de las 6 denominaciones de origen que operan en Tenerife** . Para ello, Tenerife propondrá una selección de 6 vinos (1 de cada DOP de la isla, (a cada finalista por sorteo se le asignará una de las Denominaciones de Origen), y podrá elegir el vino que entienda mejor se adapta a su propuesta de entre los vinos de la DOP concreta que le he correspondido, y que se encuentran en el Túnel del Vino de Tenerife (Mfusión Wine edition) de la propia feria, y que cada finalista podrá degustar y elegir desde el día anterior hasta 1 hora antes del comienzo del evento. Para los finalistas que no hayan asistido a la selección la organización les propondrá un vino que obligatoriamente tendrán que maridar con su propuesta. Los vinos seleccionados estarán en la cocina durante el tiempo de elaboración.
8. La final tendrá lugar el **miércoles 31 de enero, de 11:35h a 12:35h**, en el escenario polivalente de **Madrid Fusión Alimentos de España 2024** (pabellón 14.0).
9. Todos los ingredientes necesarios para elaborar las recetas deberá aportarlos cada finalista, excepto el Vino de Tenerife, que tendrá a su disposición en el Túnel del Vino durante el tiempo de elaboración previo al concurso en el escenario.

Tenerife aportará también, en la cocina de elaboración previa al concurso, una mesa con los productos tradicionales para la elaboración del mojo, que podrán ser usados a discreción por los finalistas si así lo desean: Aceite, vinagre macho, ajo, pimienta autóctona de Tenerife (guindilla), especias y hierbas.
10. Los finalistas serán convocados para que elaboren o, en su caso, terminen y emplaten sus elaboraciones ante el jurado.
11. El jurado, formado por periodistas especializados y cocineros de prestigio, así como por especialistas gastronómicos y del sector alimentario, proclamará los dos únicos ganadores del concurso, uno para “el mejor mojo” y otro para el “mejor plato con mojo maridado con Vinos de Tenerife”.
12. Los ganadores recibirán los siguientes **premios**, todos sujetos a las retenciones tributarias oportunas:

Primer premio al mejor mojo: 800€ y gran cesta de productos premium de Tenerife

Primer premio al mejor plato con mojo maridado con vino de Tenerife: 800€ y gran cesta de productos premium de Tenerife.

13. Los seis finalistas, tras el concurso, deberán hacerse una foto de familia en el Túnel del Vino de Tenerife (Wine Edition), situado en la primera planta del congreso, por lo que serán acompañados allí por un miembro de la organización.
14. Los gastos de **desplazamiento y alojamiento** de los concursantes que pasen a la final corren por su cuenta.
15. La participación voluntaria en este concurso supone la aceptación plena de estas bases generales. El reconocimiento como participante válido queda sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases.
16. **Tenerife** se reserva el derecho de incluir las recetas de los 6 finalistas y sus imágenes en sus medios de comunicación corporativa junto con la imagen y los datos de sus autores (catálogos, folletos, web, RRSS, app, etc.), así como de reproducir dichas recetas en sesiones de fotos u otros eventos en el momento que lo considere oportuno.
17. **Tenerife** se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen, como el cambio de fechas de celebración por parte de la organización de Madrid Fusión Alimentos de España si fuera el caso.