



BASES DEL CONCURSO

Sabores con raíces

Concurso gastronómico intergeneracional

Agosto

2026

1. Objetivo

La Asociación AIVelAI y el Museo Comarcal Velezano convocan la II edición del concurso gastronómico intergeneracional "Sabores con Raíces", una iniciativa que tiene como finalidad recuperar, conservar y difundir el patrimonio gastronómico tradicional del Altiplano Estepario del Sureste de España a través de las recetas, las historias y las personas que las mantienen vivas.

Inspirado en la filosofía de los 4 Retornos de AIVelAI, y especialmente en el Retorno de Inspiración, el concurso busca fortalecer el vínculo entre las personas y su territorio mediante la cocina tradicional, promoviendo el intercambio de conocimiento entre generaciones y el reconocimiento de los productos locales como parte de nuestra identidad cultural.

A través de esta iniciativa se pretende:

- Fomentar la transmisión de conocimiento y recetas entre generaciones.
- Revalorizar la gastronomía tradicional como parte del patrimonio cultural del territorio.
- Promover el uso de productos locales, ecológicos y ecoregenerativos, contribuyendo a una alimentación más sostenible.
- Difundir las historias personales y familiares que dan vida a cada receta.
- Fortalecer el sentimiento de pertenencia y el orgullo por el patrimonio gastronómico del Altiplano Estepario del Sureste de España.

2. Participación

El concurso está abierto a todas las personas interesadas en la cocina tradicional y la cultura del territorio, sin límite de edad ni lugar de residencia.

Se podrá participar de forma individual o en grupo.

Se valorarán especialmente aquellas propuestas que reflejen la transmisión de conocimientos entre generaciones con el objetivo de fomentar el diálogo entre generaciones y la transmisión de saberes culinarios. Bien mediante la elaboración conjunta de la receta o a través de la historia que la acompaña.

Cada participación debe presentarse con una única receta, independientemente de si la envía una persona o una pareja.

3. ¿Cómo participar?

Las personas interesadas en participar deberán enviar una propuesta compuesta por los siguientes elementos:

3.1. Receta

Una receta tradicional del territorio AlVelAl o una reinterpretación con productos locales.

Debe incluir:

- I. Nombre del plato.
- II. Ingredientes con cantidades aproximadas.
- III. Pasos de preparación.
- IV. Opcional: consejos, variantes o sugerencias.

3.2. Video corto

Un vídeo en el que se muestre la elaboración del plato.

- Podrá grabarse con un teléfono móvil o cualquier otro dispositivo.
- No será necesario que tenga una edición profesional.
- Tendrá una duración orientativa de entre 1 y 3 minutos.
- Se recomienda que aparezcan las personas participantes o que el vídeo incluya una explicación de la receta y su historia.

3.3. Fotografías del plato terminado

Dos fotografías del plato terminado:

- Una en formato vertical.
- Una en formato horizontal.

Se recomienda que las imágenes tengan buena iluminación y calidad suficiente para su difusión.

3.4. Historia

Un breve texto (máximo 300 palabras) que explique la historia de la receta. Podrá incluir, entre otros aspectos:

- ¿Quién te enseñó esta receta?
- ¿Qué relación tiene con tu familia o con el territorio?
- ¿Qué recuerdos o emociones despierta?
- ¿Por qué has decidido compartirla?

Todos estos se enviarán por correo electrónico a comunicacion@alvelal.es antes del 31 de agosto.

Indicando en el asunto: Concurso Sabores con Raíces – Nombre de la receta

En el cuerpo del mensaje deberán figurar los siguientes datos:

Nombre y apellidos de la persona participante (o de todas las personas participantes, en caso de participación conjunta).

Teléfono de contacto.

Dirección de correo electrónico.

En el caso de menores de edad, únicamente se indicará su nombre y apellidos, utilizándose los datos de contacto de la persona adulta responsable.

4. Plazos

El concurso se desarrollará conforme al siguiente calendario:

I. Lanzamiento de la convocatoria: 1 de agosto de 2026.

II. Recepción de recetas: del 1 al 31 de agosto de 2026 (ambos inclusive).

III. Publicación de las propuestas y votación online: del 1 al 7 de septiembre de 2026.

IV. Valoración del jurado: del 1 al 15 de septiembre de 2026.

V. Anuncio de las personas ganadoras y de las menciones especiales: 16 de septiembre de 2026.

5. Premios

El concurso reconocerá aquellas propuestas que destaquen por su calidad gastronómica, su valor cultural y su contribución a la conservación del patrimonio culinario del territorio.

Se otorgará un premio principal y hasta tres menciones especiales, de acuerdo con los criterios establecidos en estas bases.

5.1. Premio del jurado

El premio principal reconocerá la propuesta que mejor combine los siguientes aspectos:

- I. Calidad y presentación de la receta.
- II. Valor de la historia asociada a la receta.
- III. Uso de productos locales, ecológicos y ecoregenerativos.
- IV. Conexión con el patrimonio gastronómico y la identidad del territorio.

El premio consistirá en una cesta de productos locales regenerativos del territorio AlVelAl; así como la difusión destacada de la receta y su historia en las redes sociales, blog y boletín de AlVelAl y los canales de comunicación del Museo Comarcal Velezano.

5.2. Menciones especiales

El jurado podrá conceder hasta tres menciones especiales a aquellas propuestas que destaquen en alguno de los siguientes aspectos:

Sabores con historia: a la propuesta que mejor refleje la transmisión de conocimientos y recuerdos entre generaciones.

Raíz regenerativa: a la receta que mejor ponga en valor los productos locales, ecológicos y ecogenerativos.

Creatividad con tradición: a la propuesta que mejor combine la innovación gastronómica con el respeto por la cocina tradicional.

6. Jurado y proceso de selección

El proceso de selección de las propuestas ganadoras combinará la participación del público y la valoración de un jurado, con el fin de reconocer tanto el interés despertado entre la ciudadanía como la calidad gastronómica, cultural y patrimonial de las recetas presentadas.

6.1. Votación Online

El 1 de septiembre de 2026 se publicarán todas las propuestas admitidas a concurso en el canal de YouTube de AlVelAl.

Cada publicación podrá recibir interacciones del público:

♥ Me gusta: 1 punto.

💬 Comentarios significativos (no se contabilizarán comentarios compuestos únicamente por emojis): 2 puntos.

Al finalizar el periodo de votación, se realizará el recuento de los puntos obtenidos por cada propuesta.

6.2. Evaluación del jurado

El jurado valorará las propuestas atendiendo a los siguientes criterios:

- I. Presentación y claridad de la receta.
- II. Historia vinculada a la transmisión y conservación del patrimonio gastronómico.
- III. Uso de productos locales, ecológicos y ecogenerativos.
- IV. Creatividad y conexión con la cultura del territorio.
- V. Coherencia general de la propuesta.

Cada criterio se puntuará de 1 a 5 puntos, pudiéndose obtener un máximo de 25 puntos por propuesta.

6.3. Resultado final

La puntuación final de cada propuesta será la suma de:

- Hasta 25 puntos otorgados por el jurado.
- Hasta 25 puntos correspondientes a la votación popular, obtenidos mediante la normalización de los puntos alcanzados en YouTube.

De este modo, ambas valoraciones tendrán el mismo peso (50 % jurado / 50 % votación popular) en la decisión final.

En caso de empate, el jurado decidirá la propuesta ganadora atendiendo a su calidad gastronómica, su valor cultural y su contribución a la conservación del patrimonio gastronómico del territorio.

7. Jurado

Estará compuesto por:

- Tres representantes del equipo de la Asociación AIVelAI.
- Una persona representante del Museo Comarcal Velezano.
- Una persona del ámbito gastronómico local.
- Una persona del ámbito educativo o juvenil del territorio.

8. Derechos de uso

Las personas participantes ceden a la Asociación AIVelAI y al Museo Comarcal Velezano los derechos de uso no exclusivo de los materiales enviados (recetas, fotografías, vídeos e

historias), con el fin de difundir, promocionar y conservar el patrimonio gastronómico del territorio.

Estos materiales podrán utilizarse, siempre citando su autoría, en publicaciones, redes sociales, páginas web, exposiciones, actividades educativas, materiales divulgativos o futuras ediciones del concurso, sin fines comerciales.

La participación en el concurso implica la autorización para la utilización de dichos materiales en los términos descritos en estas bases.

9. Protección de datos y derechos de imagen

La participación en el concurso implica la autorización para que la Asociación AlVelAl y el Museo Comarcal Velezano puedan captar, reproducir y difundir la imagen y la voz de las personas participantes que aparezcan en los vídeos y fotografías remitidos, así como en las imágenes que puedan obtenerse durante el desarrollo o la entrega de premios del concurso.

Esta utilización tendrá carácter exclusivamente divulgativo y cultural, vinculada a la promoción del concurso y de las actividades desarrolladas por ambas entidades.

Los datos personales facilitados serán utilizados únicamente para la gestión del concurso y se tratarán conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos.

En el caso de personas menores de edad, la participación requerirá la autorización de su madre, padre o representante legal.

10. Aceptación

La participación en este concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

La organización se reserva el derecho de interpretar y resolver cualquier situación no prevista en las mismas.