

Bases Legais do Xurado

1. *Obxecto dos Premios*

Os Premios da Cociña Galega teñen como finalidade **poñer en valor á cociña tradicional galega** e recoñecer aos restaurantes e cociñeiros/as que mellor preservan e exaltan os produtos e receitas propias de Galicia.

2. *Categorías propostas*

a. **Receitas tradicionais:**

Mellor Polbo á Feira

Mellor receita con Mexillón

Mellor receita con Berberecho

Mellor Lacón con Grelos

Mellor Cocido Galego

Mellor receita con Vieira

Mellor receita con Merluza

Mellor Salpicón de Marisco

Mellor receita con Año ou
Cabrito

Mellor receita con Vacún Galego

Mellor receita con Galo de Curral
/ Pularda / Capón

Mellor receita con Lamprea

Mellor Arroz de Marisco

Mellor Caldeirada

Mellor receita con Lura

Mellor Caldo Galego

Mellor receita de Callos á galega

b. **Transversais:**

Empanada

Pan

Postre Caseiro

c. Recoñecementos:

Casa de Comidas
Senlleiros de Galicia

Pratos
Esquecidos/recuperados

3. *Composición do xurado*

O xurado estará formado por **consultores gastronómicos, xornalistas especializados, influencers, directivos de organizacións gastronómicas, chefs de recoñecido prestixio, representantes de patrocinadores...**

4. *Funcións e responsabilidades*

1. **Elaboración da lista longa:** Cada membro do xurado propondrá candidatos por categoría. Da posta en común das propostas sairá unha lista longa de 10 restaurantes ou profesionais por categoría.
2. **Selección de finalistas e gañadores:** A partir da lista longa, o xurado votará telematicamente para elixir 1 gañador e 2 finalistas, que se darán a coñecer na gala.
3. **Garantir a imparcialidade:** Os membros do xurado deberán absterse de valorar categorías nas que teñan interese directo ou relación laboral cos candidatos.

5. *Criterios de valoración*

- Respecto e autenticidade do **produto galego**.
- Execución e técnica tradicional sen perder esencia.
- **Calidade do sabor e experiencia gastronómica**.
- Coherencia da proposta coas tradicións galegas.

6. *Sistema de votación*

A declaración do gañador e dos 2 finalistas por categoría realizarase mediante a **suma das votacións telemáticas de todos os membros do xurado**.

Cada membro do xurado recibirá un formulario onde poderá **puntuar cada proposta da lista longa** (de 1 a 5 puntos) que deberá remitir á organización dos premios.

A **puntuación final resultará da suma total das valoracións**.

En caso de empate, convocarase unha reunión online do xurado para deliberar e decidir o resultado final por maioría simple.

7. *Calendario*

Relación definitiva de candidatables confirmados: **30 de setembro** de 2025.

Lista longa: será pechada e validada o **15 de outubro** de 2025.

Selección de gañadores e finalistas: entre o 15 de outubro e o **1 de novembro**.

Conteo de votos e acta ante Notario (D. Juan Cora Guerreiro): o **17 de novembro**.

Gala de entrega dos Premios: **1 de decembro** de 2025, con desvelamento dos gañadores.

8. *Confidencialidade e Aceptación*

Os membros do xurado **comprométense a manter** estrita confidencialidade sobre deliberacións e resultados.

A aceptación das presentes bases é obrigatoria para formar parte do xurado.

9. *Participación do gañador na seguinte edición*

Cada **gañador** dunha categoría dos I Premios da Cociña Galega 2025 pasará automaticamente a **formar parte do xurado da seguinte edición**.

Consecuentemente, non poderá presentarse nin ser proposto como candidato na seguinte edición, co fin de garantir imparcialidade e rotación nos recoñecementos.